



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ŞEHİRİYELİ VE BEZELYELİ PİLAV

3,5 Su Bardağı sıcak su
1 Yemek Kaşığı tel şehriye
1 Su Bardağı bezelye
60 gr tereyağı
2,5 Su Bardağı pirinç
1 Yemek Kaşığı Arpa Şahriye
60 Gr Sana Klasik Kase

Pirinci ayıklayın tuz ve sıcak su ekleyip yarım saat bekletin ve tamamen beyaz su gelene dek iyice yıkayıp süzdürün. Tencereye margarini ve tereyağını koyup eritin, yağın içine bir çorba kaşığı tel şehriye ve bir çorba kaşığı arpa şehriye koyup rengi pembeleşene dek soteleyin daha sonra pirinci tuzu ve 1 adet kesme şeker ekleyip 5 dk soteleyin. En son haşlanmış bezelyeyi ekleyin 1 dk daha soteleyin sıcak suyunu ekleyip kısık ateşte suyunu çekene dek pişirin ve demlenmeye bırakın.