



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHİRİYELİ YAZ PİLAVI

2 su bardağı tel şehriye
2 adet sivri biber
2 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı domates rendesi
3 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz

Tencereye yağ konur, eriyince şehriye atılır, açık kahverengi olana kadar kavrulur. İçine ince kıyılmış biber eklenir, 2-3 dakika kavrulur. Sonra rende domates ve tuz eklenir. En son sıcak su katılır, karıştırılır. Tencerenin kapağı kapatılır. 10-12 dakika pişirilir.

[ML® Şehriyeli Domatesli Pilav için tıklayın](#)[ML® Şehriyeli Bulgur Pilavı için tıklayın](#)