



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU ŞEHİRİYE PİLAVI

1 paket şehriye
3 havuç
1 adet tavuk göğsü
Tuz
Sıvı yağ

Öncelikle şehriyeler kızgın yağda kızarana dek kavrulur, ardından şehriyelerin üzerini geçecek kadar sıcak su ilave edilir. Aynı bir yerde rendelenen havuçlar çok az yağda sote edilir (kavrulur) ve yine pişirilen tavuk göğsü didiklenerek şehriyenin içine konulur ve şehriyeler pişmeye bırakılır (pilav gibi pişirilir ölçüler size kalmış, göz kararı da yapabilirsiniz). İster sıcak, isterseniz soğuk olarak servis edilir.
