



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEL ŞEHİRİYELİ PİLAV

2 su bardağı pirinç
2 yemek kaşığı tel şehriye
Sıcak su
1/2 çay bardağı ayçiçek yağı
1 yemek kaşığı tereyağı
Tuz

Pirinçler pişirmeden 1 saat önce sıcak suda ıslatılır, pirinçler bir kaç defa yıkanarak suyu süzülür. Teflon tavaya yağlar konur, 2 yemek kaşığı tel şehriye ilave edilir kızarana kadar kavrulur. Üzerine pirinç ilave edilerek birkaç dakika karıştırılır. Pirincin üzerine 2 parmak geçecek kadar sıcak su ilave edilerek, suyunu çekene kadar pişirmeye bırakılır. Ocağın altı kapatıldıktan sonra pilavın üzerine bir havlu kağıt kapatılarak demlenmeye bırakılır.

