



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEL ŞEHİRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI

Yarım ay bardağı zeytinyağı
Yarım ay bardağı tel şehriye
2 su bardağı pirinç
4 su bardağı sıcak su
1 yemek kaşığı tereyağı
Yarım tatlı kaşığı tuz

Pilav tencerenize zeytinyağını koyarak şehriyeleri kavurun.
Pirinci yıkayıp süzün.
Kavrulan şehriyelerin üzerine katın
Biraz da pirinlerle kavurun.
Yeterince kavurma işleminden sonra sıcak suyunu ekleyin.
Tereyağını da ilave edin.
Kaynamaya başlayana kadar orta ateşte, kaynadıktan sonra kısık teşte pişirin.
Demlenmesi tencere kapak arasına havlu kağıt serin.