



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TEL ŐEHRIYELİ PİLAV

1 kahve fincanı tel Őehriye  
4 yemek kaŐığı margarin  
3 su bardağı su  
2 bardak pirinç  
1 tutam tuz

Pirinçleri ayıklayın, bir tencereye pirinçlerin üzerini örtecek miktarda, sıcak ancak kaynar olmayan su koyun. 20 dakika kadar bekletin. Nişastası kaybolana kadar yıkayıp, süzün. Bir tencereye sana ekmek üstü margarini koyarak hafifçe kızdırın. 3 bardak suyla, tuz ilave edip, Kaynamaya bırakın. Diğer taraftan tel Őehriyesini yağda pembeleşene kadar çevirin. Kevgirle yağdan alıp, içinde bol kaynar su olan bir tencereye koyun, yarım saat kadar haşlayın. Pilav suyu iyice kaynayıncaya pirinçlerle Őehriyeyi birlikte tencereye atın. Bir-iki defa karıştırıp tencerenin kapağını kapatın. Pirinçler suyunu çekinceye kadar önce kuvvetli, sonra orta ısıdaki ateşte pişmeye bırakın. Tencereyi ateşten almadan önce pilavı bir defa karıştırıp servis tabağına koyun.