



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEREYAĞLI PİRİNÇ PILAVI

Gülhan Kara

3 Su Bardağı Pilavlık Pirinç
4.5 Su Bardağı Sıcak Su
2 Çorba Kaşığı Arpa Şehriye
35 Gr. Tereyağı
3 Çorba Kaşığı Sıvıyağ
Tuz
Karabiber

Pirinci, içine bir tutam tuz eklenmiş ılık su ile ıslatıp 10 dakika bekletin. Pirinci, akan suyun altına tutarak birkaç dakika boyunca yıkayıp süzün. Pilav tenceresine tereyağ ve sıvıyağı birlikte koyup yağ eriyince şehriyeyi ekleyin ve rengi değişene kadar tahta kaşıkla kavurun. Bir yanda da sıcak su hazırlayın. Veya varsa et veya tavuk suyunu kaynatın. Kavrulan şehriyeye süzölmüş pirinci ekleyip birkaç kez çevirerek pirinçler şeffaflaşana kadar yaklaşık 2 dakika kavurun. Üzerine 4,5 bardak sıcak suyu ekleyin. Tuz ve az karabiber serpip kısık ateşte kapağı kapalı olarak pişmeye bırakın. Bu süre içinde hiç karıştırmayın. Arada bir tencereyi sallamanız yeterli. Pirinç suyunu çekince ocağı kapatıp tencerenin ağzına bir kağıt havlu örtün ve kapağını kapatıp pilavınızı 15 dakika demlenmeye bırakın. Servisten önce tahta kaşıkla harmanlayın.