



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

ŞEHİRİYELİ PİLAV



2 Su bardağı pirinç
125 gr. tereyağı ya da margarin
1 Çay bardağı arpa ya da tel şehriye
4 Su bardağı et suyu
1 Adet kesme şeker
Tuz

- # Pirinç ayıklanır, iyice yıkanır ve süzülür.
- # Yağ tencere de eritilir, şehriye eklenir, şehriye kızarana kadar kavrulur.
- # Şehriyenin üzerine yıkanmış, süzölmüş pirinç atılır.
- # Pirinçler hafif şeffaflaşınca 4 bardak et suyu, tuz, kesme şeker, eklenir. (Şehriye için yarım bardak kadar su eklenir)
- # Et suyu kaynayınca, kısık ateşte 15 dakika pişirilir.
- # Üzerine temiz bir havlu kağıt konularak yarım saat kadar dinlendirilip, servis yapılır.

Not: Eğer et suyu yoksa, 4 bardak duru su ile de pilav pişirilebilir.