



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

KOLAY PİLAV



2 su bardağı pirinç
Yarım su bardağı arpa şehriye
2 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
4 su bardağı tavuk suyu

- # Tencereye tereyağı atılır, ateşe konur, eriyince şehriyeler atılır. Açık kahverengi alana kadar kavrulur.
- # Yıkanmış ve suyu süzölmüş pirinçler ilave edilir. Bir kaç dakika kavrulur.
- # Tuz ve tavuk suyu ilave edilir. Kapak kapatılır. Kaynayınca ateş azaltılır. 12-15 dakika kadar pişirilir.
- # Kapakla tencere arasına kağıt havlu konur. Yarım saat dinlendirilir.
- # Süre sonunda kağıt alınır. Pilavın üzerine 1 çay bardağı kadar soğuk su gezdirilir ve karıştırılır.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Pişen pilavın üzerine gezdirilen soğuk su tane tane olmasını sağlar.