



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

EHRIYELİ PİLAV



2 Su bardağı pirinç
125 gr. tereyağı ya da margarin
1 ay bardağı arpa ya da tel ehriye
4 Su bardağı et suyu
1 Adet kesme eker
Tuz

- # Pirinç ayıklanır, iyice yıkanır ve süzülür.
- # Yağ tencere de eritilir, ehriye eklenir, ehriye kızarana kadar kavrulur.
- # ehriyenin üzerine yıkanmış, szlm pirinç atılır.
- # Pirinçler hafif effaflaınca 4 bardak et suyu, tuz, kesme eker, eklenir. (ehriye için yarım bardak kadar su eklenir)
- # Et suyu kaynayınca, kısık ateşte 15 dakika pişirilir.
- # zerine temiz bir havlu kağıt konularak yarım saat kadar dinlendirilip, servis yapılır.

Not: Eđer et suyu yoksa, 4 bardak duru su ile de pilav piirilebilir.