



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)
بانو أتابي لذيد المتواضع من وصفات الأكل

الأرز الشعيرية Şehriyeli Pilav



٢كوب ماء أرز
١٢٥غرام زبدة زيت
١كوب ماء من شعير
٤أكواب ماء من ميا
١عدد مكعبات سكر
ملح

- # يغسل الأرز جيدا ويتم تصفيته
 - # يصهر الزيت في الوعاء ويضاف الشعيرية ويشوي حتى تنضج الشعيرية
 - # مستنزف الأرز تضع على شعيرية المغسل
 - # يضاف مربعات سكر, ملح , ٤أكواب مياه اللحم , إذا أصبح الأرز شفافا قليلا (يضاف المعكرونات ما يصل إلى نصف كوب من الماء)
 - # عندما يغلي ماء اللحم, يطبخ ١٥دقائق في منخفض الحرارة
 - # توضع عليها منشفة ورقية نظيفة بعدما استرحت لمدة نصف ساعة وتقدم للخدمة
- ملاحظة: إذا كان لا يوجد مياه اللحم , يطبخ الأرز مع ٤أكواب مياه نقي