



## Şehriyeli Pilav



**Süre:** 25 Dakika dk

## **Tarif:**

- >> **Hazırlık Süresi:** 5 dakika
- >> **Piştirme Süresi:** 20 dakika
- >> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

## **Malzemeler:**

- 1 su bardađı pirinç
- 1/4 su bardağı arpa şehriye
- 1,5 su bardağı sıcak su veya tavuk suyu
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı tuz

## **Yapılışı:**

### **1. Pirinci Hazırlama:**

- Pirinci nişastasını atması için **ılık tuzlu suda 15 dakika bekletin.**
- Daha sonra bol suyla yıkayıp süzün.

### **2. Pilavı Piştirme:**

- Tereyağını ve sıvı yağ tencereye alın, şehriyeleri ekleyin ve **kahverengileşene kadar kavurun.**
- Yıkamış pirinci ekleyip **2-3 dakika daha kavurun.**
- Sıcak su veya tavuk suyunu ve tuzu ekleyerek karıştırın.
- Kapağını kapatıp kısık ateşte **10-12 dakika suyunu çekene kadar pişirin.**
- Ocaktan aldıktan sonra **10 dakika demlenmeye bırakın.**

### **3. Servis:**

- Pilavı hafifçe karıştırarak kabartın ve sıcak servis edin.

>> **İpucu:** Pilavın tane tane olması için **demlendikten sonra** tahta kaşıkla hafifçe karıştırın.