ARPA ŞEHRİYE PİLAVI

2 bardak arpa şehriye
2 adet domates
1 adet sivri biber
2 yemek kaşığı margarin
2 yemek kaşığı zeytinyağı
400 gram sotelik et
1 tutam pul biber
1 tutam tuz
1 tutam karabiber

Eti, suyunu bırakıp çekene kadar kavurun. Daha sonra üzerini geçecek kadar su ilave edip yumuşayıncaya kadar pişirin. Et sert kalmışsa tekrar su ilave ederek pişirmeye devam edin.
Et piştikten sonra tencereye yağları ilave edin. Şehriyeyi ve tuzunu atıp, şehriyeler altın sarısı rengini alana kadar kavurun.
Domateslerin kabuğunu soyup küp küp doğrayın. Sivri biberi doğrayın. İki malzemeyi de yine tencereye alıp yumuşayıncaya kadar bir süre de bu şekilde pişirin.
Son olarak baharatlarını atıp, üzerini bir parmak geçecek kadar su ilave edip, suyunu çekene kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:94704 • adı:Arpa Şehriye Pilavı • gönderen:alaylı • indirme tarihi:26.04.2024 - 22:49