



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARPA ŞEHRIYELİ PİLİÇ

Malzemeler:

2 adet piliç göğsü (kemiksiz, kuşbaşı doğranmış),
2 su bardağı arpa şehriye,
4 adet domates (soyulmuş, kuşbaşı doğranmış),
2 adet kuru soğan (yemeklik doğranmış),
4 adet çarliston biber,
2 yemek kaşığı Tuzot,
1 çay kaşığı karabiber,
1,5 bardak kaynar su,
2/3 paket margarin

Margarini tencereye koyup erittikten sonra, soğanı soteleyin. Kuşbaşı doğranmış pilici ilave edip 5 dakika soteleyin. Daha sonra, arpa şehriyeyi ilave edin, pembeleşince domates ve biber ilave edin, karıştırın. Karabiber ve Tuzot da ilave ettikten sonra karıştırın. Suyu ilave ettikten sonra kaynamaya başlayınca, ocağınızı kısın ve 15 dakika hafif âteşte pişirin. Ocaktan alıp 15 dakika dinlendirdikten sonra, karıştırı ve servis yapın.