



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ETLİ ARPA ŞEHİRİYE PİLAVI

2 su bardağı arpa şehriye  
4 su bardağı sıcak su  
2 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı pul biber  
1 çay kaşığı kimyon  
1 adet kuru soğan  
2 adet yeşil biber  
1 yemek kaşığı biber salçası  
250 gr kuzu eti  
6 yemek kaşığı sıvı yağ

Etin pişmesine yakın salçayı ilave edip kokusu çıkana kadar kavuralım.  
Sonra kavurduğumuz şehriyeyi, sıcak suyu, baharatları ve tuzu ilave edip iyice karıştıralım.  
Su kaynamaya başlayınca kısık ateşe alıp suyunu çekene kadar pişirelim.  
Etlı Şehriye Pılavımızı 5 dakika kadar dinlendirip servis yapın.

