KUZU ETLİ ŞEHRİYE PİLAVI

1 paket arpa şehriye
5 kaşık tereyağ
1 adet soğan
300 gr kuzueti
3 adet domates
3 adet sivribiber
Tuz
biraz karabiber
birazda sıcak su

Tereyağı kızdırıp, yemeklik doğranmış soğanı ve eti ilave edin. Et suyunu salıp çekene kadar kavurun. Üzerine arpa şehriyeyi ekleyin. Domateslerin kabuklarını soyup küp küp doğrayın. Biberleri ince kıyın. Arpa şehriyenin rengi dönünce, domates ve biberi ilave edin. Tuzunu ve karabiberini ekleyip, üzerini geçecek kadar sıcak su koyun.Suyunu çekene dek kısık ateşte pişirin. Altını kapatıp, 10 dakika demlendirin. Sıcak olarak servis yapın.



Fotoğraf "Sevgi Saygı" tarafından gönderildi. 12.05.2016

© lezzetler.com tarif no:92779 • adı:Kuzu Etli Şehriye Pilavı • gönderen:cips • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:47