



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

SIĞIR ETLİ ARPA ŞEHİRİYE PİLAVI

700 gr siğir eti
500 gr domates
250 gr kuru soğan,
Zeytinyağ
3 diş Sarımsak
Salça
Maydanoz
Su
Tuz, Kara Biber, Kekik
Üzerini Maydanozla süsleyebilirsiniz

Eti küçük küçük doğrayıp, kavurun. Doğranmış domates ve soğanları ilave edin. En son ezdiğiniz sarımsakları ilave edip, 5 dakika daha pişirin. Su ilave edip, kekik, tuz, biber de katarak 1 saat daha pişirin. Ara sıra karıştırmayı unutmayın. Daha sonra şehriye, su ve maydanozları ekleyin. 15-20 dakika pişirin.