



## ANKARA TAVA

300 gram kuzu kuşbaşı  
1 adet soğan  
2 diş sarımsak  
1 adet yeşil biber  
1 adet domates  
1 su bardağı arpa şehriye  
2 su bardağı sıcak su  
Karabiber  
Kimyon  
Tuz  
Domates salçası

Eti tavaya alıp yüksek ateşte çevirin.  
Rengi dönen etler suyunu salınca ocağı kısın ve etlerin suyu çekilene kadar pişirin.  
Ardından içine sıvı yağı ekleyip ara sıra karıştırarak kavurun.  
Soğan, sarımsak ve biberleri küçük küçük doğrayıp etlere ilave edin ve kavurmaya devam edin.  
Salçayı ve baharatları da ekleyip karıştırın.  
Son olarak domatesi de ekleyip kapağını kapatın ve pişmeye bırakın.  
Diğer tarafta şehriyeleri kavurun.  
Rengi dönen şehriyeleri etlerin üzerine ekleyin ama karıştırmayın.  
Suyu da ilave edip kapağını kapatın. Kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin.  
Altını kapattıktan sonra 10 dakika kadar dinlendirip servis yapın.

