



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANKARA TAVA

<https://www.acunn.com>

Kuzu incik
Sıvı yağ
Arpa şehriye
Soğan
Sarımsak
Et suyu
Karabiber
Kimyon
Yenibahar
Tarçın
Tuz

İncikleri mühürleyin. Üzerine su ekleyin, düdüklüde pişirin.
Kalan et suyu ile arpa şehriyesi pilavını baharatlarıyla birlikte pişirin.
Önce pilav sonra üzerine incikleri koyarak tepside servis edin.

Not: Kullanacağınız eti önceden düdüklü tencerede pişirebilir ve son aşamada şehriyelerle birlikte fırında kızartabilirsiniz. Şehriye ile hazırlanan pilavın içine salça ve rendelenmiş domates katarak lezzetini arttırabilirsiniz. Etin sert olmaması için, pişirme esnasında tuzu en son ekleyin. Aromatik bir tat katmak için, normal soğan yerine arpacık soğanını tercih edebilirsiniz. Pişirme süresini kısaltmak için et suyuna bir kaşık sirke ilave edebilirsiniz. İsteğe göre nane ve kekik gibi baharatlar ile tatlandırabilirsiniz.

