



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANKARA TAVA

300 gram kuzu eti
1 adet kuru soğan
2 adet sivri biber
2 adet domates
2 adet kapya biberi
1 su bardağı arpa şehriye
2 su bardağı sıcak su
1 yemek kaşığı domates salçası
Sıvı yağ
Karabiber
Kimyon
Tuz

İlk olarak şehriyeleri sıvı yağda kavurun.
Daha sonra tuz ve baharatları da ekleyin.
Rengi değişince sıcak suyu ilave edip yumuşayana kadar pişirin.
Kuşbaşı doğranmış eti tavaya alın ve bir miktar sıvı yağ ilave edip soteleyin.
Soğanı ince ince doğrayıp tavaya ekleyin ve eti sotelemeye devam edin.
Biberleri küçük küçük doğrayıp ete ilave edin.
Son olarak domatesi de ekleyin.
Salça, tuz ve baharatları da ilave edip pişmeye bırakın.
Şehriye servis tabağına alın ve üzerine etleri ekleyip servis edin.

