



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ARPA ŞEHİRİYE PİLAVI

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 2 Yemek Kaşığı zeytinyağı
- 1 Adet sotelik et
- 1 Adet baharat
- 1 Adet sivribiber
- 2 Bardak arpa şehriye
- 2 Adet Domates

Et kullanacaksanız önce istediğiniz miktarda eti, suyunu bırakıp çekene kadar kavurun. Daha sonra üzerini geçecek kadar su ilave edip yumuşayınca kadar pişirin. Et sert kalmışsa tekrar su ilave ederek pişirmeye devam edin. Et piştikten sonra tencereye yağları ilave edin. Şehriyeyi ve tuzunu atıp, şehriyeler altın sarısı rengini alana kadar kavurun. Domateslerin kabuğunu soyup küp küp doğrayın. Sivri biberi doğrayın. İki malzemeyi de yine tencereye alıp yumuşayınca kadar bir süre de bu şekilde pişirin. Son olarak baharatlarını atıp, üzerini bir parmak geçecek kadar su ilave edip, suyunu çekene kadar pişirin. Et ya da tavuk suyu da kullanırsanız tadı çok daha güzel olacaktır.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 06.04.2021