



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ARPA ŞEHİRİYE YAHNİSİ

2 su bardağı domatesli arpa şehriye
10 adet arpacık soğan
2 adet yeşil biber
2 çorba kaşığı sotelik dana eti
2 çorba kaşığı margarin
2 su bardağı su

Yağ eritilir, etler iyice kavrulur. Domatesli arpa şehriyeler eklenir, 1-2 dakika daha kavrulur. Arpacık soğanlar, ince kıyılmış biberler ve dilediğiniz kadar tuz ilave edilip karıştırılır. Su koyulur, kaynayınca defne yaprağı atılır, kısık ateşte 20 dakika pisirilir. Atesten alındıktan sonra baharatı ilave edilir. Defne yaprağı içinden alınarak servis yapılır.

[ML® Arpa Şehriye Pilavı için tıklayın](#)