



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ ARPA ŞEHİRİYE PİLAVI

2 su bardağı arpa şehriye
1 su bardağı domates rendesi
2 su bardağı sıcak su (isteyenler et suyu kullanabilir)
1 adet dolmalık kırmızı biber (kapyra)
1 adet çarliston biber
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı zeytinyağı ya da sıvı yağ
Tuz

Biberlerin saplarını kesin, boyuna 2 parçaya bölün. Çekirdeklerini çıkarın ve olabildiğince eşit küpler halinde kesin. Tencereye tereyağını ve sıvı yağı alıp eritin. Üstüne arpa şehriyeyi ekleyip rengi koyulaşmaya ve hafiften kokusu çıkıncaya kadar kavurun. Biberleri ekleyip 1-2 dakika daha kavurmaya devam edin. Domates rendesini ekleyip 2-3 kez karıştırın. Suyunu ve tuzunu ekleyerek karıştırın. Kapağı kapalı olarak suyunu çekmeye başlayıncaya kadar pişirin. (Biraz ıslak olacak yoksa dibi tutabilir) Ocağın altını kapatın. 15-20 dakika kadar kapağı kapalı olarak demlenmeye bırakıp servis yapın.

