



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ ŞEHİRİYE PİLAVI

5 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Paket ARPA ŞEHİRİYE
4 Adet sivribiber
300 gr KUŞBAŞI ET
1 Adet soğan
4 Adet Domates

Margarini kızdırıp, yemeklik doğranmış soğan ve eti ilave edin. Et, suyunu salıp çekene kadar kavurun. Üzerine arpa şehriye ekleyin. Domateslerin kabuklarını soyup küp doğrayın. Biberleri ince kıyın. Arpa şehriyenin rengi dönünce domates ve biberi ilave edin. Tuzunu ayarlayın. Üzerini geçecek kadar sıcak su ekleyin. Suyunu çekene dek pişirin. Daha sonra çok kısık ateşte 10 dakika demlendirip servis yapın.