



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ ARPA ŞEHİRİYE PİLAVI

1 Su Bardağı Nuh'un Ankara Makarnası Arpa Şehriye
1 Kase Haşlanmış Bezelye
1 Adet Havuç (soyulmuş, küçük küp doğranmış)
250 gr Kuzu Eti
2 Bardak Su veya Et Suyu
1 Çorba Kaşığı Sıvıyağ
2 Çorba Kaşığı Tereyağı
Tuz
Karabiber

Tarifimize 250 gr. kuzu etimizi kavurarak başlıyoruz.

Etlerin iyice pişmesi için ocağın altını kısıyoruz ve tencerenin altını kapatıyoruz.

Etlerimiz pişerken sebzelerimizi doğramaya başlıyoruz.

İlk olarak havuçlarımızı bezelye büyüklüğünde doğruyoruz. Havuçlarımızı etlerimizin üzerine ekliyoruz.

1 kase bezelyemizi de tencereye ekliyoruz.

Etlerimizi sebzelerimizle birlikte 1-2 dakika pişirdikten sonra 1 su bardağı arpa şehriyemizi de tencereye ekliyoruz.

1 çay kaşığı tuz ekliyoruz ve karıştırıyoruz.

2 çorba kaşığı tereyağımızı ilave ediyoruz.

Arpa şehriyelerimizi güzelce kavuruyoruz.

Arpa şehriyelerimiz kavruldu.

2 su bardağı suyumuzu tencereye ekliyoruz, tenceremizin kapağını kapatıyoruz ve pilavımızı pişmeye bırakıyoruz.

Pilavımız 15 dakika pişti.

Besleyici ve lezzetli pilavımız servis etmek için hazır.

