



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ ŞEHİRİYE PİLAVI

3 yemek kaşığı yağ
200 gram kuşbaşı et
2 su bardağı arpa şehriye
1 küçük soğan
1 tatlı kaşığı salça
1 çay kaşığı karabiber
1 kaç dal maydanoz
1,5 çay kaşığı tuz
3 su bardağı su

Önceden haşladığımız kuşbaşı etimizi ince doğranmış soğanla birlikte kavuruyoruz. İçine salçamızı ve şehriyeyi koyup biraz malzemeleri karıştırıyoruz. İçine tuzunu ve karabiberini ekleyip suyunu koyuyoruz kaynadıktan sonra ocağı kısığa alıyoruz. Suyunu çekince altını kapatıp biraz dinlendirip servis yapabilirsiniz.

