



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA ŞEHİRİYELİ TAVUK

6 adet tavuk budu
500 gram arpa şehriye
1 kaşık salça
2 adet domates
2 adet sivri biber
Tuz
Karabiber
Yarım bardak ayçiçek yağı

Tavuk butlarını ikiye bölüp suda haşlayın. Tuzunu da katın. Sudan çıkarıp bir tepsiye koyun. Şehriyeyi yağda kavurduktan sonra tavuk suyuyla pişirin. Şehriyeleri bir tepsiye serin ve tavukları üstüne dizin. Üzerlerine domates ve sivri biber koyun. Ayrı bir yerde salçayı yağda sos yapıp sulandırın ve tavukların üzerine dökün. Fırına verin. 30 dakikada hazırdır.

[ML® Arpa Şehriyeli Tavuk için tıklayın](#)

[ML® Arpa Şehriyeli Tavuk \(görsel\)](#)