



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HAVUÇLU KAYISILI ŞEHİRİYE PİLAVI

Birsel Türkmen

2 su bardağı arpa şehriye  
400 gr. kuşbaşı doğranmış tavuk  
5-6 adet kuru kayısı  
1 avuç kuru üzüm  
1 avuç badem  
2 adet havuç  
1 yemek kaşığı bal  
1 adet Maggi tavuk bulyon  
tuz  
karabiber  
4 su bardağı sıcak su  
2 yemek kaşığı tereyağı  
2 yemek kaşığı sıvı yağ

Havuçlar temizlenip jülyen şeklinde dilimlenir. Üzüm ve kayısı sıcak suda bekletilir. Bademler sıcak suda bekletilip iç kabukları soyulur.

Tavuk etleri tencereye alınıp suyunu bırakıp çekinceye kadar kavrulur. 1 kaşık margarin ve 1 kaşık sıvı yağ eklenir. Doğranmış havuç eklenip, havuçlar yumuşayınca kadar pişirilir. Su, bulyon, bal, doğranmış kayısı, üzüm, bal, tuz, karabiber eklenip kaynamaya bırakılır.

Başka bir tencereye 1 yemek kaşığı sıvı yağ ve tereyağı alınır. Bademler ve şehriye eklenip rengi dönünceye kadar kavrulur. Kavrulan şehriyeler kaynayan tavuklu karışıma eklenip suyunu çekinceye kadar pişirilir. Ocak kapatılıp tencerenin üzerine kağıt havlu serilir, 15 dakika demlendirilip servis yapılır.