



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIYMALI ŞEHİRİYELİ PIRASA

1 kg. pırasa  
200 gr. kıyma  
2 havuç  
Yarım su bardağı arpa şehriye  
2 yemek kaşığı domates salçası  
1 tatlı kaşığı pul biber  
1 fincan sıvı yağ  
Karabiber  
Tuz

Pırasalar ayıklanır ve doğranır. Havuçlar dörde kesilerek doğranır. Tencereye sıvı yağ alınır, üzerine havuçlar ve kıyma eklenerek kavrulur. Kavrulduktan sonra üzerine pırasalar eklenir. Bir süre daha birlikte kavrulur. Üzerine bir miktar sıcak su eklenerek pırasalar yumuşayana kadar pişirilir. Yarım pişince salçası, pul biberi, tuzu ve karabiberi eklenerek tekrar pişmeye bırakılır. Ayrı bir tencerede haşladığımız arpa şehriyeler de pırasanın üzerine eklenir. Suyu ayarlanır, 5 dakika daha hep birlikte pişirildikten sonra altı kapatılarak sıcak servise sunulur.

