



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİLAV ÜSTÜ TAS KEBABI

500 gr dana kuşbaşı
8-10 tane arpacık soğan
1 diş sarımsak
1 adet defne yaprağı
2-3 çorba kaşığı sıvıyağ
2 su bardağı su, tuz
2 su bardağı arpa şehriye
2-3 çorba kaşığı sıvıyağ
4 su bardağı su
Tuz

Kuşbaşı etleri 2-3 kaşık yağda rengi dönene kadar kavurup soyulmuş arpacık soğanları ekleyin. 1-2 dakika daha sote edin. Üzerine 2 bardak su ekleyin. Defne yaprağı ve 1 diş sarımsak ilave edin. Etler ve soğanlar altında kalacak şekilde üzerine bir kase kapatın. tencerenin kapağını da kapatıp kısık ateşte 35-40 dakika kadar pişirin. Servisten önce defne yaprağını alın.

Arpa şehriyeyi pilav tenceresinde sıvı yağ ile kavurun. Rengi dönünce üzerine sıcak suyunu ilave edip tuzunu ekleyin ve kapağı kapalı olarak kısık ateşte pişmeye bırakın. Suyunu çekince ocaktan alıp 10 dk kadar dinlendirin. Yemeği pilav üstü sunumla sıcak servis yapın.

