



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞANLI ŞEHİRİYELİ GÜVEÇ

250 gr. arpa şehriye
1 orta boy kuru soğan
250 gr. et
50 gr sana yağ
1 tutam tuz
1 tutam pul biber
1 türk kahvesi fincanı sıvı yağ
Yeteri kadar su

Önce bir tencerede kuş başı doğranmış etlerimizi haşlıyoruz.

Pilav tencereimize önce sıvı yağımızı daha sonra sana yağımızı koyuyoruz sana yağımız eridikten sonra kuş başı doğranmış soğanlarımızı ekleyip soğanlar hafiften pembeleşinceye kadar kavuruyoruz daha sonra arpa şehriyelerimizi ekleyip arpa şehriyelerimiz renk değiştirene kadar kavurmaya devam ediyoruz arpa şehriyelerimiz renk değiştirdikten sonra haşladığımız kuş başı etlerimizi ekleyip kavurmaya 5 dk devam ediyoruz tuz ve pul biberimizi atıp suyunu veriyoruz. Suyunu çekerken ara ara karıştırıyoruz ki altına yapışmasın şehriyelerimiz suyu az kalınca altını kısıp kapagını kapatıyoruz 2 dk sonra ocagın altını tamamen kapatıp 20 dk dinlendirip kapagı açıp karıştırıyoruz