



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVUKLU ARPA ŞEHİRİYE PİLAVI

<https://www.elele.com.tr>

- 1 soğan
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 2 su bardağı arpa şehriye
- 200 g kuşbaşı tavuk eti
- 8-9 parça kurutulmuş domates
- Yarım çay bardağı zeytinyağı
- 3 su bardağı su
- Tuz
- Karabiber
- 7-8 dal fesleğen

Yemeklik doğradığınız soğanı tereyağında pembeleşinceye kadar soteleyin. Arpa şehriye ve tavuk etini ilave edip şehriyelerin rengi hafif dönüncüye kadar kavurun. İnce doğradığınız kurutulmuş domates, zeytinyağı ve suyu ilave edin. Tuz ve baharatlarla tatlandırıp tavuk etleri yumuşayınca kadar pişirin. İnce kıydığınız fesleğeni ilave edip karıştırın ve ocaktan alın. Kapağı kapalı olarak 15 dakika dinlendirip sıcak servis yapın.

