

## Ankara Tava

### Malzemeler

500 gr arpa sehriye

600 gr kemikli kuzu kol

1 soğan

3 dis sarımsak

1 yemek kasigi domates salcasi

1 carliston biber

3 domates

Tuz, karabiber

Defne yapragi

Tereyagi

### Yapilisi

Genis bir tencereye yağ alinip eritilir. Etler tencereye alinip kızartilir. Uzerine yemeklik dogranmis soğan, sarımsak, defne yapragi ve karabiber eklenir. Son olarak salca ve su eklenip iyice karistirilarak harmanlanir ve pisirilir. Baska bir tencerede arpa sehriye kavrulur. Uzerine et suyu ve su eklenerek pisirilir. Arpa sehriye pilavi firin kabına yayilir. Uzerine etler ve cok az et suyu gezdirilip onceden isitilmis 180 derece firinda pisirilir.