

Arpa Sehriye Pilavi

Malzemeler

2 bardak arpa sehriye

2 adet domates

1 adet sivri biber

2 kasik tereyagi

2 kasik zeytinyagi

Sotelik et (istege gore az ya da cok katilabilir)

Pul biber, karabiber, tuz

Yapilisi

Et kullanacaksaniz once istediginiz miktarda eti, suyunu birakip cekene kadar kavurun.

Daha sonra uzerini gececek kadar su ilave edip yumusayincaya kadar pisirin. Et sert kalmissa tekrar su ilave ederek pisirmeye devam edin.

Et pistikten sonra tencereye yaglari ilave edin. Sehriyeyi ve tuzunu atip, sehriyeler altin sarisi rengini alana kadar iyice kavurun.

Domateslerin kabugunu soyup kup kup dograyin. Sivri biberi dograyin. Iki malzemeyi de yine tencereye alip yumusayincaya kadar bir sure de bu sekilde pisirin.

Son olarak baharatlarini atip, uzerini bir parmak gececek kadar su ilave edip, suyunu cekene kadar pisirin.

Et ya da tavuk suyu da kullanabilirsiniz.