

Kiymali Ovma Sehriye Pilavi

Malzemeler

250 gram kiyma

1.5 kase ovma sehriye

3 biber

3-4 domates

2 yemek kasigi tereyagi

2-3 yemek kasigi siviyağ

2.5 tatli kasigi tuz

Ovma sehriye hamuru icin:

2 kase un

1 kase irmik

3 yumurta

Tuz

Aldigi kadar sicak su

Yapilisi

Ovma sehriye icin un, irmik, yumurta ve tuz bir kaba alinir. Uzerine sicak su eklenip sert bir hamur yogurulur. Kahve fincani tabagi buyuklugunde parcalara ayrilip yassilastirilir.

Hava ile temas ettirilip kurumasi saglanir. Kuruyan hamur parcalari suzgecten gecirilerek ufaltilir. Kurumaya birakilir. Pilav icin kuruyan ovma sehriyeler tencerede kavrulur.

Tereyagi eklenip rengi donene kadar kizartilir. Diger tarafta kiyma suyunu birakip cekene

kadar kavrulur. Siviyağ eklenip kavrulur. Ince dogranmis biber eklenip dirilikleri

kaybolana kadar kavrulmaya devam edilir. Kup dogranan domatesler eklenip tuzu ayarlanir.

Sehriye eklenip karistirildiktan sonra uzerini gececek kadar sicak su eklenir. Pisirilir ve demlendirilir.

AFIYET OLSUN