

Tavuklu Arpa Sehriye Pilavi

Malzemeler

1 paket arpacik sehriye
2 adet tavuk budu (haslanip didiklenmis)
4 adet domates
3 adet sivri biber
1 adet sogan
tereyag-sivi yag karisimi
tuz
kirmizi biber (istege bagli)

Yapilisi

Ilk olarak tencereye yag koyulur.eriyen yagda sehriyeler hafif pembelesene kadar kavrulur..Baska bir tencerede kucuk dogranmis domates,ince ince kiyilmis sogan ve biberler cok az sivi yagda sotelenir sehriyelere eklenir,haslanmis tavuklar,tuz ilave edilerek pilav pisirilir.Sehriye cok su cekiyor bunu dikkate alip yetmezse su ekleyelim. ellerimize saglik