



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mutevazi Lezzetler® Mutluluklar Diler

TAVUKLU ŞEHİRİYE PİLAVI



2 Su bardağı arpa şehriye
250 gr. Kuşbaşı tavuk eti
1 Çay bardağı sıvıyağ
1 Tatlı kaşığı kimyon
1 Tatlı kaşığı karabiber
1 Tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1,5 Tatlı kaşığı tuz
3 Su bardağı su ya tavuk suyu
Yarım tatlı kaşığı toz şeker

- # Tencerede bulunan kızgın sıvı yağa tavuk eti atılır, pembe renk alana kadar kavrulur.
- # Üzerine kimyon, kırmızı pul biber, karabiber, toz şeker ve tuz atılır, kimyonun rengi çıkana kadar karıştırılır.
- # Daha sonra arpa şehriye ilave edilir, birkaç dakika kavrulur. Üzerine soğuk tavuk suyu ya da su dökülür, kaynama noktasına geldikten sonra karıştırılır, tencerenin kapağı kapatılır, ateş kısık ayara getirilir.
- # Pilav 10 dakika daha pişirilir, son kez karıştırılır, tekrar kapağı kapatılır, ateşten alınır.
- # Dinlendirmeden sıcak olarak sofraya getirilir.

Not: Tavuklu şehriye pilavına isteğe göre köri, toz zencefil gibi baharatlar da eklenebilir.