

# Ankara Tava Arpa Şehriyeli

Toplam 150 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 90 dk 5 kişilik Zor ~570 kcal Açılış 18/10

Ankara tava, kuzu etini domatesli suyla pişirip kavrulmuş arpa şehriyenin üzerine fırınla pişiren klasik bir pilav yemeğidir.

## Malzemeler

- 600 gr Kuzu kuşbaş1
- 2 su bardağ1 Arpa şehriye
- 2 adet Soğan
- 3 adet Domates
- 2 yemek kaşığı1 Tereyağ1
- 4 su bardağ1 Et suyu
- 3 adet Yeşil biber

## Yapılış

1. Kuzu etini tencerede suyunu salıncıkene kadar mühürleyin.
2. Soğan ve biberi ekleyip 6 dakika yumuşatın.
3. Domatesleri katıncukle birlikte 45 dakika kısıkteşte pişirin.
4. Arpa şehriyeyi tereyağında 6 dakika altın rengi olana kadar kavurun.
5. Şehriyeyi fırında kabın ortasına etli karışımıyleştirin.
6. Sıcak et suyunu ekleyip 190°C fırında 25 dakika çektirin.
7. Kabın 10 dakika dinlendirip pilavı alttan üste havalandırın.

### PÜF NOKTASI

Şehriyeyi kahverengiyeye dönmeden almak pilavı yanıkta vermesini önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanında sıcak köz biber ekleyip fırında servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt