

Manisa Kuzu Etli Şehriye Pilavı

Toplam 56 dk

Hazırlanma 18 dk · Pişirme 38 dk

5 kişilik

Orta

~470 kcal

Açılış 17/10

Manisa kuzu etli şehriye pilavı arpa şehriyeyi küçük kuzu parçaları ve domatesle kavurarak kaşıkla, doyurucu bir pilav yapar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Arpa şehriye
- 450 gr Kuzu kuşbaşı
- 1 su bardağı Domates rendesi
- 1 adet Soğan
- 3 yemek kaşığı Sızma yağ
- 3 su bardağı Et suyu

Yapılışı

- Kuzu etini tencerede 10 dakika suyunu çekene kadar kavurun.
- Soğanı ekleyip 5 dakika yumuşatın.
- Şehriyeyi katılaşana kadar 10 dakika renk aldırın.
- Domates rendesi ve et suyunu tencereye alın.
- Kapağı kapalı 18-20 dakika şehriye yumuşayana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Şehriyeyi koyu altıncı renge gelmeden bırakmayın.

SERVİS ÖNERİSİ

Çocuklara yeşil salatayla servis edin.

Alerjenler

Gluten