SIĞIR ETLİ ARPA ŞEHRİYE PİLAVI

Malzemeler ; 4 kişi için

700 gr sığır eti

500 gr domates

250 gr kuru soğan,

Zeytinyağ

3 diş Sarımsak

Salça

Maydanoz

Su

Tuz, Kara Biber, Kekik

Yapılışı:

Eti küçük küçük doğrayıp, kavurun. Doğranmış domates ve soğanları ilave edin. En son ezdiğiniz sarımsakları ilave edip, 5 dakika daha pişirin. Su ilave edip, kekik, tuz, biber de katarak 1 saat daha pişirin. Ara sıra karıştırmayı unutmayın. Daha sonra şehriye, su ve maydanozları ekleyin. 15-20 dakika pişirin.

Üzerini Maydanozla süsleyebilirsiniz.