

Ankara Tava Arpa Şehriyeli

Toplam 105 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 bardağı Arpa şehriye
- 2 adet Soğan
- 3 adet Domates
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 4 su bardağı Et suyu
- 3 adet Yeşil biber

Yapılış

- Kuzu etini tencerede suyunu salıncıkene kadar mühürleyin.
- Soğan ve biberi ekleyip 6 dakika yumuşatın.
- Domatesleri katıncukle birlikte 45 dakika kısıkteşte pişirin.
- Arpa şehriyeyi tereyağında 6 dakika altın rengi olana kadar kavurun.
- Şehriyeyi fırında kabın ortasına etli karışımı yerleştirin.
- Sıcak et suyunu ekleyip 190°C fırında 25 dakika çektirin.
- 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