ARPA ŞEHRİYE PİLAVI

2 Su bardağı arpa şehriye
1 Su bardağı rende domates
3 Su bardağı su ya da et suyu
4 Adet sivri biber
2 Adet taze soğan
1 Adet orta boy kuru soğan
1,5 Çay bardağı sıvıyağ
1 Tatlı kaşığı kırmızı pul biber
2 Tatlı kaşığı tuz

Tencereye sıvıyağ konur, orta ateşte ocağa yerleştirilir, içine ince kıyılmış kuru soğan katılır.
Soğanın kavrulmasına yakın ince doğranmış taze soğan ve biber eklenir.
Taze soğan ve biber tam pişmeden arpa şehriye katılır, en az 10 dakika kapaksız kavrulur.
Şehriyeler renk alınca üzerine, rende domates ilave edilir. 2 – 3 dakika daha kavrulur.
Tuz ve kırmızı pul biber katılır, soğuk et suyu ya da su eklenir, tencerenin kapağı kapatılır.
Orta ateşte 17 – 20 dakika pişirilir. Süre sonunda pilavın üzerinde su kalabilir, ocak kapatılır.
Kapakla tencere arasına kağıt havlu konur. En az yarım saat kapak açılmaz, pilavın suyunu çekip, demlenmesi sağlanır.
Pilav dinlenince tencerenin kapağı açılır, kağıt alınır. Çatalla karıştırılır.
Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Bu pilav başka usulle de hazırlanabilir; şehriye yağda başka malzeme olmadan kavrulur, bir tabağa çıkarılır. Diğer işlemler yukarıdaki gibi yapıldıktan sonra, kavrulmuş şehriye en son eklenir.