TAVUKLU ŞEHRİYE PİLAVI

2 Su bardağı arpa şehriye
250 gr. Kuşbaşı tavuk eti
1 Çay bardağı sıvıyağ
1 Tatlı kaşığı kimyon
1 Tatlı kaşığı karabiber
1 Tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1,5 Tatlı kaşığı tuz
3 Su bardağı su ya tavuk suyu
Yarım tatlı kaşığı toz şeker

Tencerede bulunan kızgın sıvı yağa tavuk eti atılır, pembe renk alana kadar kavrulur.
Üzerine kimyon, kırmızı pul biber, karabiber, toz şeker ve tuz atılır, kimyonun rengi çıkana kadar karıştırılır.
Daha sonra arpa şehriye ilave edilir, birkaç dakika kavrulur. Üzerine soğuk tavuk suyu ya da su dökülür, kaynama noktasına geldikten sonra karıştırılır, tencerenin kapağı kapatılır, ateş kısık ayara getirilir.
Pilav 10 dakika daha pişirilir, son kez karıştırılır, tekrar kapağı kapatılır, ateşten alınır.
Dinlendirmeden sıcak olarak sofraya getirilir.

Not: Tavuklu şehriye pilavına isteğe göre köri, toz zencefil gibi baharatlar da eklenebilir.