



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYPAZARI GÜVECİ (ANKARA)

<https://www.beypazari.info>

Kuzu eti 4 kg.
Pirinç 120 g.
Kuyruk yağı 1/2 kg.
Domates 3 orta boy
Sivribiber 2 adet
Tuz Yeteri kadar

Kuzu etinin kaburga ve ön butlari el büyüklüğünde parçalara ayrılır. Güvecin içine domates ve sivri biberler doğranır, etler konur, üzerine 1,5 litre su ilave edilir, ağzi kapatılarak fırına sürülür, pisirilir. Ceviz büyüklüğünde doğranan ve kızartılan kuyruk yağı da pismis etin üzerine dökülür. Güveçten pismis ve kızarmis etler ile sebzeler baska bir kaba alinir. Güveçten kalan suya pirinç ve tuz ilave edilir ve fırına sürülür. 10 - 15 dakika sonra pilav piser. Etler pilavin üzerine döşenir. Pilavin demini alması ve soğumaması için güvecin üstü kağıtla iyice örtülür ve sarilir. Güveç 3 saate kadar sıcaklığını korur.

[ML® Beypazarı Simidi için tıklayın](#)