



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYPAZARI GÜVECİ (ANKARA)

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

4 kg kuzu eti
½ kuyruk yağı
2 adet sivri biber
1 kg pirinç
3 orta boy domates
Yeterince tuz

Etin kaburga ve ön butları el büyüklüğünde parçalara ayrılır.
Güvecin içine domates ve sivri biberler doğranır.
Üzerine etler ve su konarak kapağı kapatılır ve fırına sürülerek pişirilir.
Kuyruk yağı mire poix doğranarak kızartılır ve pişirilir.
Pişen et ve sebzeler güveç kabından başka bir kaba kevgirle alınır.
Güveçte kalan suya pirinç ve tuz eklenerek yeniden fırınlanarak 15 dakika kadar pişirilir.
Etler pilavın üzerine döşenir ve üzeri iyice kapatılarak demlenmeye bırakılır.