



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÖVEÇLİ PİLAV (KÜTAHYA)

Kütahya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

2 kg kuzu eti
3 bardak pirinç
tereyağı
3 bardak et suyu
2 çorba kaşığı tuz

Et haşlanıp göveçte fırına sürülür. Pirinç, 2 çorba kaşığı tuzla kaynar suda önceden ıslatılır. Et başka kaba alınır. Pirinç bolca yıkanır. 2 çorba kaşığı tereyağında hafif kavrulur. Göveçe yerleştirilir. Üzerine kızarmış kebab etleri koyulur. 3 su bardağı et suyu ilave edilerek, fırına verilir. Yarım saat fırında pişirilir.

