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 kebap etleri koyulur. 3 su bardağı et suyu ilave edilerek, fırına verilir. Yarım saat fırında pişirilir.



© lezzetler.com tarif no:31768 • adı:Göveçli Pilav (Kütahya) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:19.03.2024 - 14:02