



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE PATATESLİ ETLİ PİLAV

250 gram dana eti
2 adet patates
2.5 su bardağı pirinç
5 yemek kaşığı margarin

Patatesleri soyup dilimliyoruz ve az miktar kızartıyoruz. Eti kuşbaşı olacak şekilde doğruyoruz ve tavaya alıyoruz. suyunu salıp çekene kadar pişiriyoruz. Suyunu çektikten sonra yağ ilave ediyoruz ve kavuruyoruz. Diğer bir tarafta pirinçleri yağda kavuruyoruz tane tane olduktan sonra ocağın altını kapatıyoruz. Güveçlerin altına kızartılmış patatesleri yayıyoruz. Üzerine etleri koyup onunda üzerine pirinçleri yayıyoruz. Pirinçlerin üzerini kapatacak kadar sıcak su ekleyip fırına sürüyoruz. Pirinçler suyunu çekmeye başladıktan sonra kurumaya başlayacaktır o zaman üzerini alüminyum folyo yada yağlı kağıt ile kapatıyoruz. Yemek suyunu çektikten sonra ister güveç içinde ister tabaklara ters çevirerek servis ediyoruz.

