GÜVEÇTE PİLAVLI KUZU

2 yemek kaşığı margarin
1 kg Kuzu eti
120 gr Pirinç
100 gr Kuyruk yağı
3 orta boy Domates
2 adet Sivribiber
Tuz
1,5 bardak su

Kuzu etinin kaburga ve ön butları el büyüklüğünde parçalara ayrılır. Güvecin dibini, sana margarinle sıvar gibi yağlanır, içine domates ve sivri biberler doğranır, etler konur, üzerine 1,5 bardak su ilave edilir, ağzı kapatılarak fırına sürülür, pişirilir. Ceviz büyüklüğünde doğranan ve kızartılan kuyruk yağı da pişmiş etin üzerine dökülür. Güveçten pişmiş ve kızarmış etler ile sebzeler başka bir kaba alınır. Güveçten kalan suya pirinç ve tuz ilave edilir ve fırına sürülür. 10 - 15 dakika sonra pilav pişer. Etler pilavın üzerine döşenir.

© lezzetler.com tarif no:90579 • adı:Güveçte Pilavlı Kuzu • gönderen:Didem Aksel • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:59