



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUŞBAŞILI GÜVEÇ (BEYPAZARI ANKARA)

Ankara İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

4 kilogram kuşbaşı et
1 kilogram pirinç
Yarım kilogram tereyağı
3 adet domates
2 adet sivri biber
Alabildiği kadar su
Tuz

Kabukları soyulan ve küp küp doğranan domatesler, halka halka doğranan sivri biberler ile birlikte güvecin içine konur. Üzerine etler ve 10 su bardağı su ilave edilir Güvecin ağzı kapatılarak hararetili fırına sürülür. Etler piştikten sonra başka bir kaba alınır. Güvecin içine önceden sıcak suda bekletilmiş pirinç ilave edilir. Tuzda konarak üstü kapatılır, fırına sürülür. 10-15 dakika sonra güvecin üzeri açılarak etler pilavın üzerine döşenir. 5-10 dakika daha fırında tutulur. Tekrar güvecin ağzı sıkıca kapatılarak pilavın demlenmesi sağlanır. Servise hazır hale gelir.

Not: Yaklaşık 8 santim derinliğinde 50 santim çapında "güveç" adı verilen toprak kaplarda pişirilir.

