



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ GÜVEÇ (MAKEDONYA)

3 kaşık margarin
Yarım kg tavuk kuşbaşı
1 çay bardağı pirinç
1 bardak mantar
1 adet soğan
3 adet domates
Yarım demet maydonoz
1 tatlı kaşığı kimyon karabiber, nane
1 tutam tuz

Doğranmış soğanı margarin ile kavuralım üstüne mantarı ekliyelim sotelensin, doğranmış tavukları da ekleyelim suyunu çekene kadar kavuralım üzerine pirin baharatları doğranmış domatesleri ilave edip 1 ay bardağı su koyup kapağına aleminyum folyo kapatıp 180 derece fırında 1 saat pişirelim maydonoz serpip servis yapalım.