



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANKARA TAVA

2 adet kemikli kuzu incik
1 adet soğan
1 adet domates
1 çay bardağı sıvıyağ
Yeteri kadar sıcak su
Tuz
Karabiber
2 çorba kaşığı tereyağı
2 su bardağı arpa şehriye

Kıyılmış soğanı yarım çay bardağı sıvıyağ ile birlikte düdüklü tencerede kavurun. Kuzu incik ilave edin ve rengi dönene kadar kavurmaya devam edin. Küp doğranmış domatesi ekleyin ve üzerini geçecek kadar sıcak su katın. Düdüklü tencerenin kapağını kapatın ve et yumuşayana kadar pişirin. Başka bir tencereye aldığınız tereyağı ve yarım çay bardağı sıvıyağda arpa şehriyeyi rengi dönene kadar kavurun. Suyunu süzdüğünüz kuzu incikleri ve 3 su bardağı sıcak suyu katın. Tuz ve karabiberini ayarlayıp, tencerenin kapağını kapatın. Önce harlı sonra kısık ateşte suyunu çekene kadar (suyu az gelirse biraz daha sıcak su ekleyerek) pişirin. Tencereyi ocaktan alın ve pilavın üzerine temiz bir bez veya kağıt havlu ile örtüp kapağını kapatın. 15 dakika demlendikten sonra sıcak olarak servis yapın.

