



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## ANKARA TAVA

Malzemeler :

Koyun eti (kol tarafından ) 1,5 Kg

Su 9 Su Bardağı

Soğan (orta boy) 1 Adet

Pirinç 4,5 Su Bardağı

Sarımsaklı çeşni 1 Çay Kaşığı

Karabiber 10 Adet

Tereyağı 2 Çorba Kaşığı

Komili Riviera zeytinyağı 2 Çorba Kaşığı

Tuz, karabiber

YAPILIŞI:

- 1- Pirinci ayıkladıktan sonra beyaz suyu gidene kadar iyice yıkayın. Tuzlu sıcak suda yarım saat bekletin, süzün.
- 2- Eti 8 eşit parçaya bölün. Bir tencereye koyun, soyup ikiye böldüğünüz soğanları, soyulmuş bütün sarımsakları, tane karabiberleri ve 9 su bardağı suyu ilave edip kaynatın.
- 3- Kaynamaya başladığında üzerinde oluşan köpükleri bir kaşıkla alın, ağzını kapatarak kısık ateşte et yumuşayana kadar haşlayın. Etin suyunu süzüp ayrı bir kaba alın. Derin bir fırın kabına ıslatılmış pirinci yayın.
- 4- Bir tencerede tereyağı ve Komili Riviera zeytinyağını kızdırın, 6 su bardağı et suyu, karabiber ve tuz ekleyip kaynatın. Sıcak et suyunu pirincin üzerine dökün.
- 5- Haşlanmış etleri pirincin üzerine yerleştirin. 160 derece ısıtılmış fırında pilav suyunu çekip, etler kızarana kadar yaklaşık 45-50 dakika pişirin.
- 6- Servis yapmadan önce, etleri üzerinden alıp, pilavı karıştırın. Pilavı servis tabağına koyun, etleri üzerine dizdikten sonra servis yapın.