ANKARA TAVASI

2 kg. yağlı kuzu eti
2 su bardağı pirinç
tuz

Eti yumruk büyüklüğünde parçalara ayırın. Biraz tuz ilave edilip kavurun ve üzerine su koyup kısık ateşte pişirin. Pişirdiğiniz etin suyuna, tuzlu suda bekletilmiş ve yıkanmış pirinci koyup pişirin. Pilavın üzerine etleri yerleştirip fırına sürün. Etler kızarınca fırından alın.

ML® Papalak Kömbesi için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:30725 • adı:ANKARA TAVASI • gönderen:bitter • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:45