



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BEYPAZARI GÜVECİ (ANKARA)

Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi

3 kilogram kuşbaşı et  
750 gram pirinç  
Yarım kilogram tereyağı  
2 adet domates  
Yarım kilogram sivri biber  
3 adet orta boy soğan  
Aldığı kadar su ve tuz

İlk önce pirinçleri sıcak suda bekletiyoruz.  
Daha sonra toprak güvecin içine, kabuklarını soyduğumuz ve küp küp şekilde doğradığımız domatesleri, soğanları da halka halka doğrayıp, yuvarlak şekilde doğranan sivri biberleri güvecin içine atılır.  
Üzerine etler ve aldığı kadar su doldurulur.  
Güvecin ağzı kapatılarak, yaklaşık 3 saat kadar pişer.  
Pişen etleri daha sonra başka bir kaba alınır.  
Güvecin içinde kalan suya suda bekletilen pirinçler dökülür.  
Tuz da ilave edilerek fırına tekrar sürülür.  
Yaklaşık 20 dakika kadar pişen pirinçlerin üzerine etler döşenir.  
Bu şekilde pirinçler demlendikten sonra servise geçilir.  
Genellikle küçük kaplara doldurularak servis edilir.