



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYPAZARI GÜVECİ

Milli Eğitim Bakanlığı

500 gram pirinç 3 çay kaşığı kırmızıbiber
100 gram haşlanmış et (kişi başı) 1,5 çay kaşığı karabiber
5 su bardağı kemik suyu 200 gram tereyağı
1 su bardağı et suyu 1 çay bardağı yağ
3 adet sivri biber
2 adet domates
3 çay kaşığı tuz

Toprak çömlek ocakta biraz ısıtılır.

Sıvı yağ ve tereyağı eritilir.

Çömleğin içine sivri biberler doğranır.

Pirinç çömleğe konulur.

Etleri konulur.

Domatesi ilave edilir.

Kemik suyu ile et suyu ilave edilir.

Baharatlar ilave edilir.

Ağız kapatılarak sıcak fırına verilir. (15-20 dakika pişirilir.)

Suyunun çekilmesi için beklenir, daha sonra küçük çömleklerde servis edilir.

