



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DJUVEC (HIRVATİSTAN)

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

500 gram kuzu veya tavuk eti (küp doğranmış)  
1 su bardağı pirinç  
1 adet büyük soğan (doğranmış)  
2 diş sarımsak (ezilmiş)  
2 adet domates (küp doğranmış)  
1 adet kırmızı biber (doğranmış)  
1 adet yeşil biber (doğranmış)  
1 adet küçük patlıcan (doğranmış)  
2 yemek kaşığı domates salçası  
2 su bardağı tavuk suyu veya su  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber  
1 tatlı kaşığı kuru kekik  
Tuz ve karabiber (damak zevkine göre)  
Taze maydanoz (üzerine serpmek için)

Bir tencereye zeytinyağını ekleyin ve etleri ekleyip orta ateşte rengi değişene kadar kavurun. Etler suyunu salıp çektikten sonra bir kenara alın.  
Aynı tencereye doğranmış soğanları ekleyip pembeleşene kadar kavurun. Ardından sarımsakları ekleyin ve kısa bir süre daha soteleyin. Doğranmış biberleri ve patlıcanları ekleyip birkaç dakika daha karıştırarak pişirin. Doğranmış domatesleri ve domates salçasını sebzelerin üzerine ekleyin. Karışımı birkaç dakika boyunca pişirerek domateslerin suyunu salmasını sağlayın.  
Pirinç yıkayıp süzdükten sonra tencereye ekleyin ve karıştırarak birkaç dakika daha kavurun. Ardından kırmızı toz biber, kekik, tuz ve karabiberi ekleyin.  
Tencereye tavuk suyunu veya suyu ekleyin. Kavurduğunuz etleri de tencereye ilave edin. Karışımı kaynamaya bırakın, kaynadıktan sonra altını kısıp kısık ateşte pirinçler suyu çekene kadar pişirin (yaklaşık 15-20 dakika). Pilav piştikten sonra tencerenin altını kapatın ve pilavı 10 dakika kadar dinlendirin.  
Djuvec Pilavını sıcak olarak servis edin, üzerine taze maydanoz serpin. Yanında yoğurt veya salata ile sunabilirsiniz.



