



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA ANKARA TAVASI

4 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Adet orta boy soğan
4 Diş sarmısak
1,5 Kg. kol tarafından koyun eti
10 Adet tane karabiber
4,5 Su Bardağı pirinç
9 Su Bardağı su
1 Çorba Kaşığı zeytinyağı

Pirinci ayıkladıktan sonra beyaz suyu gidene kadar iyice yıkayın. Tuzlu sıcak suda yarım saat bekletin, süzün. Eti 8 eşit parçaya bölün. Bir tencereye koyun, soyup ikiye böldüğünüz soğanları, soyulmuş bütün sarmısakları, tane karabiberleri ve 9 su bardağı suyu ilave edip kaynatın. 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 ısıtılmış pirinci yayın. Bir tencerede margarini ve zeytinyağını kızdırın, 6 su bardağı et suyu, karabiber ve tuz ekleyip kaynatın. Sıcak et suyunu pirincin üzerine dökün. Haşlanmış etleri pirincin üzerine yerleştirin. 160 derece ısıtılmış fırında pilav suyunu çekip, etler kızarana kadar yaklaşık 45-50 dakika pişirin. Servis yapmadan önce, etleri üzerinden alıp, pilavı karıştırın. Pilavı servis tabağına koyun, etleri üzerine dizdikten sonra servis yapın.