



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜVEÇTE ETLİ PATATES

3 yemek kaşığı margarin
2 patates
2,5 su bardağı pirinç
250 gr dana kuşbaşı
1 çay bardağı sıvı yağ

Patatesleri soyup dilimliyoruz ve az miktar sıvı yağda kızartıyoruz. Eti kuşbaşı olacak şekilde doğruyoruz ve tavaya alıyoruz. suyunu salıp çekene kadar pişiriyoruz. Suyunu çektikten sonra bir kaşık yağ ilave ediyoruz ve kavuruyoruz. Diğer bir tarafta pirinçleri kalan sana yağında kavuruyoruz tane tane olduktan sonra ocağın altını kapatıyoruz. Güveçlerin altına kızartılmış patatesleri yayıyoruz. Üzerine etleri koyup onunda üzerine pirinçleri yayıyoruz. Pirinçlerin üzerini kapatacak kadar sıcak su ekleyip fırına sürüyoruz. Pirinçler suyunu çekmeye başladıktan sonra kurumaya başlayacaktır o zaman üzerini alüminyum folyo ya da yağlı kağıt ile kapatıyoruz. Yemek suyunu çektikten sonra ister güveç içinde ister tabaklara ters çevirerek servis ediyoruz.