



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GÜVEÇTE FASULYELİ PİLAV

- 100 gr. tereyağı
- 500 gr. taze fasulye
- 2-3 adet orta boy domates
- 2 adet yeşil biber
- 1 adet kırmızı biber
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 su bardağı pilavlık bulgur
- 1 çay kaşığı Tuz
- 1 adet kemikli et
- 1 çay kaşığı köri sosu

Kuzu etini kemikli iri parçalar halinde doğrayın. Pilavı pişireceğiniz tencerede 2 kaşık tereyağında kemikli etleri soteleyin. Biraz sıcak su ekleyip etleri pişirin. Et piştikten sonra domates salçası ve biber salçasını ekleyin. Fasulyeleri 1,5 - 2 cm. büyüklüğünde doğrayın ve etli salçalı karışımın üzerine ekleyin; biraz soteleyin. Üzerini geçecek kadar sıcak su koyun; yeterli tuz atın. Fasulyeler biraz pişince iri küp doğranmış domatesleri, iri doğranmış kırmızı ve yeşil biberleri ekleyin. Pişirmeye devam edin. Fasulyeler pişince kalan su pilava yeterli olmalıdır. Yetersiz ise biraz sıcak su ekleyin ve yemeği kaynatın. Bulguru fasulyeli karışımın içine atın ve kısık ateşte pilavı pişirin. Pilav biraz sulu olmalıdır. Pilav pişince kalan tereyağını bir tavada kızdırın. Biraz soğuyunca içine kırmızı pul biber atın ve pilavın üzerine dökün. Bekletmeden servis yapın.