



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE PİLAV

2,5 su bardağı pirinç
2 domates
3 çorba kaşığı dolma fıstığı
1 çorba kaşığı kuş üzümü
1 soğan
100 gram kuşbaşı et
1 havuç
3 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber

Tereyağını tencereye alıp eritin. Üzerine pirinçleri ekleyip rendelenmiş soğanla 5 dakika kadar kavurun. Rendelenmiş domatesleri küp doğranmış havucu ve sıcak suyu üzerine ekleyip kapağını kapatın ve 20 dakika pişirin. Diğer tarafta etleri çok küçük küpler halinde doğrayın, tereyağında 10 dakika kavurun. İçine fıstıkla suda beklemiş kuş üzümünü koyun ve pilavın içine ekleyip karıştırın. Bu karışımı güveç kaplarının içine paylaşın. Fırında 10 dakika pişirin. Bu arada üzerine beşamel yapıp koyarsanız çok daha farklı bir lezzeti oluyor. Dinlendirin ve servis yapın.