



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE SEBZELİ ETLİ ASYA PİLAVI

500 gr tereyağı
3 su bardağı asya pirinç
750 gr dana bonfile
3 adet patlıcan
2 adet soğan
2 adet havuç
2 su bardağı bezelye
3 adet domates
3 diş sarımsak
Tuz
Karabiber
2 demet ince kıyılmış maydonoz
3 su bardağı sıcak su

Patlıcanların kabuklarını alacalı soyun. Küp şeklinde doğrayın ve sana yağında kızartın. Bonfileyi küçük parçalar şeklinde doğrayın. Güvece sana yağını da etleri kavurun. Etler suyunu salıp çekince yemeklik doğranmış soğan ve sarımsakla birlikte pişirin. Tavla zarı şeklinde doğradığınız havucu ekleyip karıştırın. Yıkadığınız asya pirinci ekleyin. Kabuklarını soyup minik küpler halinde doğradığınız domatesleri de ilave edin. Bir su bardağı bezelyeyi ilave edin. Tuzu ve karabiberi ekleyin. 3 su bardağı sıcak su ilave edin. Kaynamaya başladığı anda kapağını kapatın ve fırına yerleştirin. 180 derece fırının orta katında 15-20 dakika pişirin. Pilavı fırından çıkartın. Servis yapmadan önce üzerine kızarmış patlıcanları ve ince kıyılmış maydanozu ilave edin ve sıcak servis yapın.



Fotoğraf "Saadet" tarafından gönderildi. 25.11.2014