



KAPAMA (ANKARA)

<http://www.hurriyet.com.tr>

600 gram kuşbaşı et
2 su bardağı pirinç
1 adet soğan
1 diş sarımsak
Su
Karabiber
Kırmızıbiber

Tencereyi ocağa alıp etleri kavurun.
Soğanı da doğrayıp etin üzerine ilave edin.
Sarımsak ve baharatları da ekleyerek kavurmaya devam edin.
Pirinçleri yıkayıp tencereye ekleyin ve üzerine sıcak su ilave edin. Ancak altta yer alan et ile pirinç karışmayacak şekilde kısık ateşte ve suyunu çekene kadar pişirin.
Pilavınız pişince tencereyi ters çevirip etler üzerinde kalacak şekilde servis edin.

