



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PİRİNÇLİ GÜVEÇ (AMERİKA)

### MALZEMELER

1 Su piriç  
3 Çorba Kasigi Soya Yagi  
350 gr Salam  
200 gr Sosis  
1 Sogan  
1 Dis Sarimsak  
1 Saçalik Kirmizi Biber  
200 gr Domates  
2 Su Bardagi Tavuk Suyu  
12 Siyah Zeytin  
1 Çay Kasigi Tuz  
1 Çay Kasigi Taze Çekilmis  
Karabiber

### YAPILIŞ TARİFİ

Salami ince ince dilimleyin. Sosisleri küçük dograyin. Sogan, sarimsak ve kirmizi biberi ince ince dograyin. Soya yagini güveçte kızdirip salam ve sosisi kavurun. Sogan ve sarimsagi ekleyip pempelesinceye kadar 2-3 dakika pisirin. Kirmizi biberi ilave edip kavurun. Pirinci yıkayip süzün. Salamli karisima ilave edip ara sira karistirarak 3-4 dakika pisirin. Domateslerin kabuklarini soyup dograyin. Domates ve tavuk suyunu güvece ekleyip karistirin. Kaynayinca atesi kisip kapagi kapali olarak 15-20 dakika pisirin. Zeytinlerin çekirdeklerini çıkarin. Tuz, karabiber ve zeytinleri yemege ilave edip iyice karistirin. Sicak olarak servis yapin.