



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRİNÇLİ GÜVEÇ

Malzemeler:

- 1 Su Bardağı, pirinç
- 3 Çorba Kaşığı Soya Yağı
- 350 gr Salam
- 200 gr Sosis
- 1 Soğan
- 1 Diş Sarımsak
- 1 Salçalık Kırmızı Biber
- 200 gr Domates
- 2 Su Bardağı Tavuk Suyu
- 10-12 Siyah Zeytin
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Çay Kaşığı Taze Çekilmiş Karabiber

Salamı ince ince dilimleyin. Sosisleri küçük doğrayın. Soğan, sarımsak ve kırmızı biberi ince ince doğrayın. Soya yağı güveçte kızdırıp salam ve sosisi kavurun. Soğan ve sarımsağı ekleyip pembeleşinceye kadar 2-3 dakika pişirin. Kırmızı biberi ilave edip kavurun. Pirinci yıkayıp süzün. Salamlı karışıma ilave edip ara sıra karıştırarak 3-4 dakika pişirin. Domateslerin kabuklarını soyup doğrayın. Domates ve tavuk suyunu güvece ekleyip karıştırın. Kaynayıncaya ateşi kısıp kapağı kapalı olarak 15- 20 dakika pişirin. Zeytinlerin çekirdeklerini çıkarın. Tuz, karabiber ve zeytinleri yemeğe ilave edip iyice karıştırın. Sıcak olarak servis yapın.