

# Ankara Beypazarı Güveci

Toplam 120 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 95 dk

6 kişilik

Zor

~540 kcal

Ankara Beypazarı güveci, kuzu eti, pirinç, domates ve biberi kapalı kapta fırınlayarak suyu içinde kalan sade bir yöre yemeği hazırlar.

## Malzemeler

- 700 gr Kuzu kuşbaşı
- 2 su bardağı Pirinç
- 3 adet Domates
- 4 adet Yeşil biber
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 3 su bardağı Et suyu

## Yapılışı

1. Kuzu etini tencerede 10 dakika suyunu çekene kadar mühürleyin.
2. Soğan ve biberi ekleyip 6 dakika kavurun.
3. Pirinç, domates ve et suyunu güvece aktarın.
4. Üzerine tereyağı parçalarını koyup kapı kapatın.
5. 180°C fırında 85-95 dakika pirinç yumuşayana kadar pişirin.

### PÜF NOKTASI

Güveci kapalı tutmak pirincin et suyuyla ağzı ağzı pişmesini sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Çoban salata ve ayranla sıcak servis edin.

## Alerjenler

Süt