

Beypazar Etli Güveç

Toplam 145 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 120 dk

6 kişilik

Zor

~540 kcal

Beypazar güveci, kuzu etini pirinç, domates ve biberle toprak kapta ağfırınlarip tane tane ama sulu kalan bir davet yemeği yapar.

Malzemeler

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

Yapılışı

1. Kuzu etini zeytinyağında 8 dakika renk alana kadar mühürleyin.
2. Soğan ve biberleri ekleyip 5 dakika yumuşatın.
3. Domates, pirinç ve sıcak suyunu güvece alın.
4. Güvecin kapağını kapatıp 180°C fırında 90 dakika pişirin.
5. Kapağı açtıktan sonra 10 dakika daha üstünü hafif kızartın.

PÜF NOKTASI

Güveci sıcak kapağı açarak pirincin et suyuyla yavaşça şişmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Fırından çıktıktan sonra 10 dakika dinlendirip turşuyla servis edin.