

Ankara Tava

Malzemeler

800 gram kuzu kol eti
2 adet domates
2 adet sivri biber
2 su b. pirinc
1 adet sogan
8 adet tane karabiber
1 dis sarimsak
6 yemek k. zeytinyagi
6 su b. soguk su
1 tatli k. tuz

Yapilisi

Kuzu kol iri parca olarak alin, soguk su icerisinde guzelce yıkayin. Yikama sirasinda kemik parcaciklarini ayiklayin. Sogani, sarimsagi soyun ve yemekte butun olarak kullanin. Domatesler halka halka dilimleyin. Pirinci ayiklayin ve berrak su elde edinceye kadar yıkayin, suzun.

Tencerenin icine et, sogan, sarimsak, karabiber ve 6 su bardagi soguk suyu koyun. Ocak isisini yükseltin, su kaynamaya basladiktan sonra tencere yuzeyinde biriken kopukleri alin. Tencerenin kapagini kapatiln, ocak isisini dusurun. Tencereyi 1.5 saat sure ile kaynatin. Sure bitiminde etleri ayirin ve et suyunu suzgec ile suzun. (Sogan, sarimsak ve karabiber kullanilmayacak). Islem sonrasi yaklasik, 4 su bardagi et suyunuz olacak. Tencere icerisine 6 yemek kasigi zeytinyagini koyun. Uzerine pirincleri ekleyin dusuk isi da guzelce kavurun. Uzerine 4 su bardagi et suyu ekleyin. Pilavin tuzunu karar hale getirin ve tencereyi 3 dakika sure ile kaynatin.

Firin tepsisi icerisine pilav tenceresini bosaltin ve pirincleri tepsiye yayin. Uzerine resimde etleri, domates dilimlerini ve biberleri dizin. Firin tepsisini alüminyum folyo ile kapatın. Tepsiyi onceden 200 dereceye isitlmis firina surun, firinin kapagini kapatın. 20 dakika tepsiyi firinda tutun. Sure bitiminde folyoyu tepsinin uzerinden alin. Firinin ust isiticilari kullanilarak 10 dakika sure ile biberlerin kizarmasini saglayin. Ankara tavamiz hazır...