

Ankara Tavası

Malzemeler

1 kilo kuzu kusbasi
1 cay bardagi bezelye
1 adet sogan
4 adet patates
5 adet sivri biber
2 adet domates
2 adet havuc
4 dis sarimsak
1 tatli kasigi pul biber
1 cay kasigi karabiber
Terbiyesi icin:
3 adet yumurta
1 kase yogurt
1 1/2 su bardagi un
Sehriye pilavi icin:
3 su bardagi arpa sehriye
1 adet sogan
1 tatli kasigi tereyagi
1/4 cay bardagi sivi yag

Yapilisi

Bir kilo kusbasi et tereyagi ile kavurulup suyunu salip cekmesi saglanir.Dort patates, soyulup kalinca dogranip kizartilir. Bes sivri biber, 2 havuc, 4 dis sarimsak ve 1 sogan dogranir, pisen etlerle bulusturulur. Kizaran patatesler tepsiye alinir ve uzerine haslanmis bezelye dokulur. Kavrulan et ve biberlere dogranan 2 domates eklenip, karabiber ve tuz serpilir. Bir tatli kasigi pul biber eklenip malzemeler karistirilarak pisirilir. Patates ve bezelyelerin uzerine kavrulan et ve sebzeler dokulur ve karistirilir. Uc yumurta bir kase yogurda kirilir ve un eklenerek cirpilir. Hazirlanan terbiye tepsideki yemegimizin uzerine dokulur ve firinda pisirilmeye baslanir. Bir sogan kiyilir ve tereyaginda kavurulur. Uzerine arpa sehriye eklenerek kavurulmaya devam edilir. Biraz daha sehriye eklenip sicak su koyularak pilav pisirilir. Pisen Ankara tava firindan cikartilir. Demlenen sehriye pilavi servis tabagina alinir uzerine tepsideki malzemeler koyulur. Ankara tava sunuma hazirdir...