

Ayvali Tas Kebabi

Malzemeler

500 gram kuzu kusbasi (dogranmis)
2 adet ayva
2 su bardagi pirinc
2 yemek kasigi tereyag
1 cay kasigi karabiber
1 cay kasigi tuz

Yapilisi

Oncelikle pirincleri ilik tuzlu suda bekletelim.
Yuvarlak bir kabin icine kusbasi et, kup seklinde dogranmis ayva, karabiber ve tuz koyelim.
Kabi genis bir tencerenin icine ters cevirip koyelim.
Kisik ateste 30 dakika pisirelim.
Agirligi kaldirmadan kenarlarina pirinci koyelim.
Uzerine tereyag koyup tuz atalim.
4 bardak sicak suyu pirincin ustune dokelim.
Pirinc suyunu cekene kadar pisirelim.
Tasi ortasindan cikarin, tencereyi ters cevirip servis yapalim.
ellerimize saglik