



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BUHARA PİLAVI (ÖZBEKİSTAN)

4 bardak pilavlık pirinç,
2 adet fındık iriliğinde doğranmış havuç,
1 su bardağı yeşil iç fıstık (soğuk suya konulmuş, kabukları çıkarılmış),
1 su bardağı kuşüzümü (çöpleri ayıklanmış),
4 bardak kaynar su,
1,5 yemek kaşığı Tuzot

Bir kabın içine pirinci koyup üzerini soğuk suyla doldurun. 20 dakika bekletin. İyice yıkayıp süzün. Yağı tencereye koyup, pirinci ilave edin. 10 dakika kavurun. Havuç ve fıstığı da ilave edip 5 dakika daha kavurun. Kuşüzümü ve Tuzot'u da ilave edip karıştırın. Kaynar suyu da ilave edip karıştırdıktan sonra, ocağı kısık ateşte yakarak 15 dakika pişirin. Ocaktan alıp, 15 dakika dinlendirin. Daha sonra karıştırıp tekrar dinlendirin. Soğumadan servis yapın.