



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BUHARA PİLAVI (ÖZBEKİSTAN)

2 su bardağı pirinç
250 gr. kuşbaşı kuzu eti
3 su bardağı et suyu
2 çorba kaşığı tereyağı
2 ince havuç
Tuz
Karabiber
Sıvıyağ

Kuşbaşı kuzu etini 5 su bardağı suda iyice haşlayın. Haşlanırken üzerindeki köpükleri alın. Etler pişince 1 çorba kaşığı tuz ilâve edin ve 5 dakika daha haşlayın. Havuçları rendeleyip sıvı yağda iki üç dakika kavurun. Pirinci ayıklayıp yıkayın. Tereyağını pilav tenceresinde eritip pirinci de tencereye katın ve birkaç dakika kavurun. Pirincin üzerine 3 su bardağı sıcak et suyunu katıp kısık ateşte pişirin. Pilav pişince ocaktan alın. İçerisine eti, kavurduğunuz havuçları ve 1 çay kaşığı karabiberi katıp karıştırın. Tencereyi tekrar ocağa koyup 15 dakika kadar çok kısık ateşte tutun. İyice karıştırarak servis yapın.