



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BUHARA PİLAVI (ÖZBEKİSTAN)

500 gr. kuşbaşı et
1 demet maydanoz
1 adet orta boy havuç
1 adet küçük domates
3-4 adet sivribiber
2 adet soğan
2 su bardağı pirinç
3 su bardağı su
Yarım su bardağı sıvıyağ
1,5 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber

Etin üzerini geçecek kadar su ilave edip, yumuşayınca kadar haşlayın. Kalan suyunu ayırın. Yayvan bir tencerenin içine soyulmuş ve iri doğranmış soğanları koyun. Soğanların üzerini kapatacak şekilde karabiber serpin. Üzerine kıyılmış maydanozları koyun. Maydanozun üzerine soyulmuş ve küçük küçük doğranmış domates, sivribiber ve rendelenmiş havucu ekleyin. Diğer tarafta bir saat tuzlu suda beklettiğiniz pirinci sıvıyağda pirinçler şeffaflaşana dek kavurun. Tenceredeki malzemelerin üzerine yerleştirin. Suyu ve ayırdığınız etsuyunu katıp, tereyağını ekleyerek kısık ateşte ve kapağı kapalı olarak pişirin. Pilavı ateşten indirdikten sonra 1 saat dinlendirin. Büyükçe yuvarlak bir tabağı tencerenin ağzına kapatarak ters çevirin ve servis yapın.