



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BUHARA PİLAVI (ÖZBEKİSTAN)

500 gram pirinç (2 bardak)
750 gram etlerin haşlandığı su
140 gram sadeyağı, ya da margarin
250 gram koyun eti
150 gram havuç
30 gram badem
Tuz
Karabiber

1 Bir küçük tencereye; ancak irice tavla zarı büyüklüğünde küçük parçalara doğranmış 250 gram koyun eti, 4 - 5 bardak su ile, yarım çorba kaşığı da tuz koyarak, tencerenin kapağını kapatmalı, etler pişip de iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar ortadan daha az kuvvetteki ateşte aşağı yukarı 2 saat pişmeye bırakmalı ve pilavda kullanılmak üzere bir tarafa bırakmalıdır. (Etler pişince, suyunun ancak 3 bardak gelmesi gerekir. Et suyu azalmış ise bir miktar su katmak, fazla ise bir süre kapaksız kaynatmak suretiyle 3 bardağa indirmelidir).

2 Sonra bir tencereye; yedi silme çorba kaşığı sadeyağ, ya da margarin ile, bir taşım kaynatmak suretiyle kabukları ayıklanmış yarım kahve fincanı badem koyarak, 2 dakika kavurmalı, sonra buna, taşlan ayıklandıktan sonra üstüne 6 bardak sıcakça su ilâve ederek, soğuyuncaya kadar suda yatırılmış, suyu dökülmüş, duru su çıkıncaya kadar 3-5 kez yıkanmış ve iyice süzölmüş 2 tepeleme bardak pirinç katarak, kuvvetlice ateşte durmadan karıştırmak suretiyle 10 dakika kadar kavurmalı, sonra da pirinçlere, küçük etlerle birlikte 3 bardak etlerin içinde haşlandığı suyu, üstü kazanmış ve irice rendeden geçirilmiş ve yine yağda bir iki dakika kadar öldürölmüş iki orta havucu 1 kahve kaşığı karabiberle, yarım çorba kaşığı tuz da ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve pirinçler sularını çekinceye kadar önce kuvvetlice, sonra da orta kuvvetteki ateşte olmak üzere pilavı pişirmelidir.

3 Suyunu çekince; pilavı gayet küçük ateşte yarım saat demlenmeye bırakmalı ve iyice bir karıştırdıktan sonra servis yapmalıdır.