



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BUHARA PİLAVI (ÖZBEKİSTAN)

3 bardak piring
2 orta boy soğan
3 orta boy havuç
1 bardak iç badem
500 gr kusbasi dogranmis koyun eti
3 orta boy havuç
5 yemek kasigi tereyağı veya sade yag
100 gr tel sehriye
100 gr kuru kayisi
Tuz-biber-yenibahar
1 adet yufka

Pirinci yıkadıktan sonra sıcak suda 30 dk bekletin. Bademi sıcak suya koyun ve kabuklarını çıkartın. İnce doğranmış soğanı ve bademleri, 3 kasık yağla birlikte açık pembe kavurun. Rendelenmiş havuç, kusbasi doğranmış etleri de katın. Tuz, karabiber, yenibahar ve 3 bardak su ekleyin. Kısık ateşte 45 dk pisirin. Alan yağın içinde sehriyeyi pembe renkte kavurun. Suyu süzölmüş pirinci, küçük parçalar halinde doğranmış kayisilari ve sehriyeyi etli karışımına katın. 3 bardak sıcak su ekleyin. Kısık ateşte suyunu çektin. Uygun bir tencereyi önce yağlayın, sonra yufkayı yerleştirin. Pisen pilavi içine bosaltın. Kenardaki yufkaları üzerine kapatın. Yufka kızarıncaya dek fırında pisirin. Bir tabaga ters çevirip servis yapın.

[ML® Buhara Pilavı için tıklayın](#)