



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BUHARA PİLAVI (ÖZBEKİSTAN)

2 bardak piring
2 orta boy havuç
5 çorba kaşığı margarin
250 gr. koyun eti
30 gr. badem
Karabiber

Bir tepsiye ayıklanmış 2 bardak piring, 2 çorba kaşığı tuz ile piringlerin üstlerini kaplayabilecek kadar sıcak su ilave ederek iyice soğuyana kadar bir kenara bırakın.

Soğuyunca suyunu dökün, piringleri iyice yıkayın, süzün ve bir kenara bırakın. Diğer taraftan bir küçük tencereye irice kuşbaşı doğranmış koyun eti, 4-5 bardak su ile, 1/2 çorba kaşığı tuz koyarak, tencerenin kapağını kapatıp etler pişip iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar orta ateşte yaklaşık 2 saat pişirip pilavda kullanılmak üzere bir tarafa bırakın.

Havuçların üstünü kazıyıp irice rendeleyin ve yağda 1-2 dakika pişirip bir kenara bırakın. Sonra bir tencereye 5 çorba kaşığı margarin ile bir taşımık kaynatılmış ve kabukları ayıklanmış bademleri koyarak 2 dakika kavurun. Buna, daha önce yıkayıp süzülen pirinci katarak, kuvvetli bir ateşte durmadan 10 dakika kavurun.