



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BUHARA PİLAVI

10 adet tavuk kemiksiz but (iri doğranmış)
1,5 lt. kaynar su
125 gr. margarin
1 kg. soğan (enlemesine ince kıyılmış, ovulmuş)
750 gr. havuç (3 cm. uzunluğunda, kibrit çöpü kalınlığında kesilmiş)
500 gr. pirinç (tuzlu bol kaynar suda en az 30 dakika dinlendirilmiş)
Tuz
Karabiber

Etleri kaynar suda yumuşayınca kadar yaklaşık 25 dakika pişirin. Kendi suyunda soğumaya bırakın. Süzün, suyunu da mutfak tülbendinden geçirerek bir kez daha süzün. Derin bir tencerede margarin kısık ateşte eritin, etleri katın ve 1-2 defa karıştırarak soteleyin. Soğanları yayın, tuz ve karabiber serpin. Tencerenin kapağını kapatıp, kısık ateşte 10 dakika pişirip, havuçları soğanların üzerine yayın. Pirinci, unlu suyu bitinceye kadar bol soğuk su ile yıkayıp, havucun üzerine yayın. Ayırdığınız piliç suyunu 1250 ml. olacak şekilde tamamlayın ve kaynama noktasına getirip, pirincin üzerine gezdirerek dökün. Ateşi iyice kısıp, yemek suyunu çekinceye kadar yaklaşık 20 dakika pişirin ve en az 20 dakika demlendirin. Tencerenin ağzından biraz daha büyük bir tabağa ters çevirerek çıkarın. Sıcak servis yapın.