BUHARA PİLAVI

500 gr. pirinç (2 bardak)
750 gr. etin haşlandığı su (3 bardak)
7 çorba kaşığı tereyağı
250 gr. koyun eti
2 orta havuç
Yarım kahve fincanı badem
Tuz
Karabiber

Küçük doğranmış et, yarım çorba kaşığı tuz ilave edilerek 4-5 bardak suda iyice pişene kadar kısık ateşte 2 saat pişirilir. (Et pişince suyu 3 bardak olmalıdır. Daha azsa bir miktar su katılır; fazla ise kapaksız kaynatılarak 3 bardağa indirilir.) Bir tencereye yağın tümü ile bir taşım kaynatılarak kabuklan ayıklanmış bademler 2 dakika kavrulur. Sıcak suda bekletilmiş ve yıkanarak süzülmüş pirinç eklenir ve orta ateşte karıştınlarak 10 dakika kavrulur. Sonra haşlanmış et ve suyu üstü kazınıp iri rendelenmiş ve 1-2 dakika yağda öldürülmüş havuç, bir kahve kaşığı karabiber ve yarım çorba kaşığı tuz katılarak tencerenin kapağı kapatılır. Pirinç suyunu çekinceye kadar orta ateşte pişirilir. Suyunu çeken pilav kısık ateşte demlendirilip iyice karıştınldıktan sonra servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:66510 • adı:Buhara Pilavı • gönderen:temaşa • indirme tarihi:26.04.2024 - 12:25