



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BUHARA USULÜ PİLAV

500 gr (2+1/2 su bardağı) pirinç (üstünü 4 cm aşacak kadar ılık su ve 2 çorba kaşığı tuz konup, 2 saat bekletilmiş)

1 tatlı kaşığı tuz

150 gr (10 çorba kaşığı) tereyağı

4+1/2 su bardağı su ya da tavuk suyu

1 orta boy havuç (kazınıp, kalınca rendelenmiş ve kaynar suda 2 dakika haşlandıktan sonra süzölmüş)

1/2 su bardağı şam fıstık (haşlanıp, kahverengi zarları soyulmuş)

1/4 su bardağı kuş üzümü (temizlenip, ılık suda yarım saat ıslatılmış)

Islatılmış pirinci, elinizle hafifçe karıştırarak, bol suda 4-5 su yıkayıp, bir tel süzgeçte suyunu süzdürünüz.

Büyükçe bir tencereye 8 çorba kaşığı yağ koyup, kızdırınız. Süzölmüş pirinci tencereye koyup, delikli kepçe ile karıştırarak orta ateşte 3-4 dakika kavurunuz. Kaynar tavuk suyunu (ya da suyu) ve tuzu ekleyip, 4 dakika harlı ateşte kaynattıktan sonra, tencerenin kapağını kapatıp, ağır ateşte 12 dakika pişiriniz.

Bu arada pilavın harcını hazırlamak için, kalan 2 çorba kaşığı yağ, küçük bir tavaya koyup kızdırınız. Zarları soyulmuş fıstıkları tavaya atıp, karıştırarak 2 dakika, renkleri sararana kadar kavurunuz. Haşlanmış üzümü ve havucu ekleyip, bir kez karıştırarak, tavayı ateşten alınız.

Pilav pişince tencerenin kapağını açıp, tavadaki harcı boşaltınız.

Harcın dağılması için, delikli kepçe ile bir kez karıştırıp, tencerenin kapağını yeniden kapatarak, 5 dakika daha pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, pilavı 15 dakika demlendirdikten sonra servis ediniz.
