



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAŞGAR PİLAVI (DOĞU TÜRKİSTAN)

Yeteri kadar yağlı eti kuşbaşı halinde doğrayınız. Bunları bir tencereye koyup, üstüne tuz ekerek kavurunuz. Sonra kavrulmuş kuşbaşı etleri tencerenin ortasına toplayıp üstüne bir kapak kapayınız. Tencereye yeteri kadar et suyu koymayı da unutmayınız.

Sonra bir tava içinde halka halka doğranmış soğanı hafif pembe renk alana kadar kavurunuz. Çok ince doğranmış havucu da ilave ederek bunu ateşte bir miktar çeviriniz. Ateşten indireceğinize yakın içine fıstık, üzüm, tarçın, karanfil, kakule, tuz ve biber ekiniz.

Et suyunun 1/2 misline yakın iyi pirinci bir başka kap içinde iyice yıkayın. Kaynar et suyunun içine bir sıra pirinç ve bir sıra kavrulmuş karışımı serpe serpe istif ediniz, Tencereyi hafif ateş üzerine oturtarak pirinç kabarıp suyu tamamiyle çekilinceye kadar pişiriniz. Sonra tencereyi ateşten indirerek pilavı tabak ya da tepsiye diziniz. Etin üstüne kapatmış olduğunuz kapağı kaldırarak etleri de pilavın üstüne dizerek sofraya getiriniz.