



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRGIZ USULÜ PİLAV

3 adet havuç
2 su bardağı pirinç
2 orta boy soğan
0,5 kg et
1,5 yemek kaşığı salça
1 yemek kaşığı margarin
2-3 diş sarımsak
4,5 bardak su
Tuz
Pulbiber
Karabiber

Öncelikle et kuşbaşı doğranır ve sana yağda kavrulur. Soğan yemeklik doğranır, havuç ise ince bir parmak şeklinde uzunlamasına doğranır. Tuz, karabiber, salçayla birlikte soğan iyice kavrulur. Su ilavesi ile et pişene kadar kaynar, pirinç konur ve diğer malzemeye birlikte suyunu tam çekme aşamasında sarımsak konur ve kısık ateşte demlene demlene pişirilir. Orta sıcaklıkta servis edilir.