



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖZBEK PİLAVI (GAZİANTEP)

Gaziantep İl Emniyet Müdürlüğü

150 gr. iri kıyma
400 gr. pirinç
100 gr. haşlanmış nohut
100 gr. salça (50 gr. domates, 50 gr. biber karışık)
Tuz, karabiber
2 adet havuç
1 adet orta boy kuru soğan
2 adet çarliston biber
250 gr. margarin yağı
Yeteri kadar su

Ayıklanmış pirinç ılık suya konur, bir yemek kaşığı tuz atılarak (5-10 dk.) ıslanmaya bırakılır. Bir tencereye et ve yağ koyarak kavrulur. Hafif kavrulduktan sonra havuç, soğan ve biber ince bir şekilde doğranıp ete ilave edilir. 5 dk. kavrulduktan sonra ıslanmış pirinç, yıkanıp süzgece boşaltılır. Kavrulmakta olan ete ve havuca pirinç ve haşlanmış nohut ilave edilir, 5 dk. kavrulduktan sonra salça ve kaynamış et suyu ilave edilir. Kapağın altına yağlı kağıt koyarak kapatılır. 10 dk. sonra servise sunulur. (Fikret MAVİYILDIRIM - Mazıcıoğlu Et Lokantası)

[ML® Molhatalı Aş için tıklayın](#)

