



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖZBEK PİLAVI

Malzemeler:

1 su bardağı pirinç
2 su bardağı et suyu
2 adet havuç
100-150 gram kuşbaşı et
1 adet soğan
Tuz
Tane karabiber

Bir tencereye etler konulup üzerine de biraz yağ ilave edilerek kendi suyu içerisinde hafifçe kavrulur Daha sonra yemeklik doğranan soğanlar ilave edilip kavurma işlemine devam edilir. Son olarak küpler halinde doğranan havuçlar da ilave edilir 1-2 dakika kavrulduktan sonra üzerine su ilave edderek etler yumuşayınca kadar pişirilir. Etler yumuşayınca suyu süzölüp et ve havuç karışım tencerenin dibinde bırakılır. Üzerine pirinç konulup ayrılan et suyu tekrar ilave edilerek pilav kısık ateşte pişirilir. Pişen pilav pir tabağa ters çevrilip servis yapılır.