



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BUHARA PİLAVI (ADİYAMAN)

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

300 gram kuşbaşı et (kuzu ya da dana)
1,5 su bardağı baldo pirinç
1 adet büyük boy havuç
1 adet orta boy soğan
1 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı tereyağ
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 baş sarımsak
1/2 su bardağı bezelye
1 tatlı kaşığı 7 baharat karışımı

Etləri tencereye alın.

Düdüklü tencerede ya da ayrı bir tencerede kavurarak pişirmeye başlayın.

Suyunu salıp çekene kadar pişirin. Soteledikten sonra tuzunu ekleyip üzerine 1/2 su bardağı sıcak su ekleyip kapağını kapatın ve suyunu çekene kadar pişirmeye devam edin.

Diğer tarafta soğanı yemeklik doğrayın.

Havuçları mümkün olduğunca minik doğrayın.

Önce sıvı yağda soğanları 2 dakika kadar soteleyip sonra tereyağını ekleyin.

Tereyağından hemen sonra havuçları da ekleyip sotelemeye devam edin.

Havuçlar da hafif yumuşadıktan sonra etleri ilave edin.

İyice yıkanmış pirinçleri ekleyin ve 3-4 dakika kadar kavurun.

Bezelyeleri de ilave edin.

Son olarak üzerine baharatlarını ve tuzunu da ekleyip üzerine 1,5 ölçüsünde kaynar su ekleyin.

Tam ortasına bir baş sarımsağı yerleştirin.

Tencerenin kapağını kapatın, altını kısın ve suyunu tamamen çekene kadar 20 dakika kadar pişirin.

Suyunu tamamen çeken pirinçlerin altını kapatın.

Kapakla tencere arasına bir havlu kağıt koyun ve demlenmeye bırakın.

Demlendikten sonra bir tabağa ters çevirerek servis edin.



