



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BUHARA PİLAVI (KAYSERİ)

Malzemeler:

Yarım kilo yağsız kuşbaşı et
2 su bardağı baldo pirinç
2 adet soğan
1 demet maydanoz
2 adet orta boy soğan
1 adet küçük domates
2 adet sivri biber
1 adet orta boy havuç
Yarım su bardağı sıvı yağ
15 çorba kaşığı tereyağı
Yeteri kadar tuz karabiber

Hazırlanışı:

Eti üzerini hafif geçene kadar su ile yumuşayınca kadar haşlayın. Kalan suyunu ayırın. Derin bir tencerenin en altına haşlanan etleri dizin. Üzerine soyulmuş ve iri iri doğranmış soğanları koyun. Soğanların üzerine kapayacak şekilde karabiber serpin. Üzerine kıyılmış maydanoz koyun. Maydanozların üzerine kabukları çıkarılmış küçük doğranmış domates, doğranmış sivri biber ve rendelenmiş havucu döşeyin. Diğer tarafta bir saat tuzlu ılık suda beklettiğiniz pirinci sıvı yağda şeffaflaşa dek kavurun. Tenceredeki malzemenin üzerine yerleştirin. 3 bardak et suyuna, tuz, tereyağı ilave edip kaşık kaşık pirinçlerin üzerine gezdirin. Bir taşım harlı ateşte daha sonra kısık ateşte pirinçler uzayınca kadar kapağı kapalı olarak pişirin. Pilavı pişirdikten sonra bir saat dinlendirin. Büyük yuvarlak kaselere koyup servis tabağına ters çevirerek servise sunun.

[ML® Buhara Pilavı için tıklayın](#)