



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BUHARA PİLAVI (ÖZBEKİSTAN)

Kebabı:

750 gr. koyun eti
1 orta baş soğan
1 kahve kaşığı karabiber
2 bardak su

tuz

Pilavı:

2 bardak pirinç
3/4 bardak margarin
16 bardak su
4 çorba kaşığı tuz
1 baş soğan
2 büyükçe havuç

Bir tencereye kuşbaşı kesilmiş 750 gram yağlıca koyun etini, küçük doğranmış 1 baş soğanı koyarak et suyunu salıp da tekrar çekinceye kadar pişmeye bırakın. Sonra da buna 1 kahve kaşığı karabiber, biraz tuz ile azar azar olmak üzere 2 bardak da su veya et suyu ilave ederek et iyice suyunu çekip de yumuşak bir hal alıncaya kadar pişirmelidir. Et pişmekteyken, diğer taraftan da bir tepsiye 2 bardak pirinç koyarak taş ve darılarını ayıklayın sonra da pirinci iyice üstünü kapayabilecek kadar bol sıcakça fakat kaynar bir halde olmayan su ko yarak 2 saat kadar bir tarafa bırakın. Sonra da pirinçlerin içinde yatırıldığı suyu dökerek pirinçlerden duru bir su çıkıncaya kadar fazla sıkmadan bunları üç, beş su yıkayın. Diğer taraftan bir tencereye 16 bardak su ile 4 çorba kaşığı tuz koyarak kaynamaya bırakın, su kaynamca buna yıkamış ve süzmüş olduğunuz pirinçleri atarak pirinçler az yumuşakça bir hal alıncaya kadar 1 13 dakika kadar haşlayın. Sonra da pirinçleri ince bir süzgece dökerek iyice süzölmeye bırakın. Bir tavada 3/4 bardak yağın yarısını koyarak biraz kızdırın, sonra da buna önce kızarmış ve gayet ince halkalara doğranmış 2 havuç, sonra da yine ince halkalara doğranmış 1 baş soğan ilâve ederek, ayrı ayrı olmak üzere gerek havucu, gerekse soğanı kavurun sonra da bunları başka başka kaplara alın. Havuç ve soğanların kavrulması sona erince, önceden pişirerek iyice suyunu çektiymiş olduğunuz eti, orta büyüklükte bir tencerenin ortasına muntazam bir şekilde yaydıktan sonra bunun üstüne soğan ve havuçları döşeyin, bunların üstüne de süzölmeye bırakmış olduğunuz pirinci ilâve ettikten sonra pirincin üstüne havuç ve kavrulmuş yağla hafifçe kızdırılmış olarak kalan yağı gezdirin. Sonra da tencerenin kapağını sıkıca kapatarak çok hafif ateşte pilavı 1 saat kadar demlenmeye bırakın. Sonra da tencerenin üstüne bir kapak kapatarak alt üst ederek pilavı tabağa alın ve servis yapın.