



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BUHARA PİLAVI

2 su bardağı pirinç
250 gr. kuzu eti
1 adet soğan
2 adet domates
1 adet havuç
1 su bardağı haşlanmış nohut
2 çorba kaşığı tereyağı
1 tutam safran
2 tatlı kaşığı isot
2 tatlı kaşığı kuşüzümü
Tuz
Karabiber

Pirinçleri 10 dakika suda bekletin. Eti, üç su bardağı suyla 20 dakika pişirin. Soğanı rendeleyip tereyağında kavurun. Küp doğranmış havuçları ekleyin. Doğranmış kırmızı biberi ve haşlanmış etleri de ekleyip beş dakika daha kavurun. Pirinci süzüp ilave edin. Et suyu, nohut, kuşüzümü, baharatlar ve rendelenmiş domatesi de ekleyip pişmeye bırakın.