



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BUHARA PİLAVI (ÖZBEKİSTAN)

1 kilo piriç

150 gram sadeyağ (tereyağı).

1 kilo koyun eti (yağsız veya az yağlı).

750 gram havuç.

2 büyük baş soğan.

1 tatlı kaşığı biber salçası veya kırmızıbiber.

1 kaşık domates salçası.

Yeteri kadar tuz.

Biraz çeşitli baharat. (Yenibahar, karanfil, zencefil, tarçın, kimyon, kek karabiber). Bunlar tane alınır, evde dövülür.

Önce, doğranmış soğan, kapağı açık tencerede pembeleşinceye kadar yağ kızartılır. Kemiklerinden ayrılmış et, yumurta büyüklüğünde doğranır. Soğanın üzerine konur, biraz tuz atılır, tencerenin ağzı kapanır. Ara sıra karıştırılarak suyu çekilinceye kadar et kızartılır. Kalem kalınlığında ve iki üç santim uzunluğunda doğranmış havuç ilave edilir, salçalar ve baharat konur, ağzı kapalı pişer. Havucun suyu çekilince, normal pilava konan sudan daha az su konur. Su kaynayınca hafif ateşte 10-15 dakika kaynar. Bu arada piriç, iki kez soğuk su ile bir kez de sıcak su ile yıkanır. Bekletmeden suyu iyice süzülür, tenceredeki harcın (etin, havucun) üzerine serpilir. Piriç yüzde, harcı altta kalacak. Pirinci altına geçirmeden suyunu çekinceye kadar tencerenin kapağı aralıklarla açılır, yüzeyden yavaşça karıştırılır. Pirincin suyu çekilince tencerenin üzerine iki-üç kat kâğıt konur, kapağı kapanır, üzerine ağır bir şey konur, 5 dakika normal ateşte, 10 dakika da hafif ateşte pişirilir. Ocak kapatılınca 20-30 dakika kadar tencerenin kapağı açılmaz. Kapağını açtıktan sonra pilav karıştırılır, etler alınır, döner kebabının eti gibi, keskin bıçakla ince ince doğranır. Pilav büyük servis tabağına veya tepsiye konur, etler üzerine dizilir, misafirlere sunulur.

Not: Buhara pilavı yanında başka yemek istemez. Yanında sadece ayran veya salata olur.