



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BUHARA PİLAVI (ÖZBEKİSTAN)

Malzemeler

Yarım kilo pirinç

250 gr koyun eti

750 gr et suyu (etlerin haşlandığı su)

2 orta boy havuç

1 kahve fincanı badem

140 gr margarin

Tuz

Karabiber

Hazırlanışı

Küçük bir tencereye küçük parçalara doğranmış koyun etini, 4-5 bardak su ve yarım çorba kaşığı tuz koyun.

Tencerenin kapağını kapatın. Etler pişip de iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar orta ateşte yaklaşık 2 saat

pişirin. (Etler pişince, kalan su 3 bardak olmalıdır.) Yarım kahve fincanı bademi bir taşım kaynatın ve kabuklarını

ayıklayın. Sonra başka bir tencereye yedi çorba kaşığı margarini, ayıklanmış bademle 2 dakika kavurun. Suda

bekletilmiş ve suyu süzölmüş pirinci katarak, kuvvetlice ateşte durmadan karıştırın. 10 dakika kadar kavurun.

Pirince iri rendeden geçirilmiş havucu, karabiberi ve tuzu ilave edin. Kapağını kapatın ve pirinç suyunu

çekinceye kadar önce kuvvetli sonra da orta ateşte pişirin. Yarım saat dinlendirdikten sonra servis yapın.