



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BUHARA PİLAVI (ÖZBEKİSTAN)

250 gr. kuzu eti (kucuk kusbasi dogranmis)
2 bardak pirinc
3 yemek kasigi tereyağ
50 gr. kabuklari soyulmus badem
2 orta boy havuc
Tuz, karabiber

- 1) Ayilkanmis pirincin uzerine sicak su ve tuz koyup sogumaya birakin. Iyice yikayip suzun. Eti 4-5 dakika suda, biraz tuzla pisirin. (etin suyu 3 bardaga inmeli)
- 2) Tereyağıni bir tencerede eritin. Haslanip kabuklari soyulmus bademleri hafifce pembelestirin. Kazinip kuck kup biciminde dogranmis havuclari katip cevirin.
- 3) Pirinci katip 10 dakika kavurun. Et suyunu katin. Kapagini kapatip kisik ateste, suyunu cekene kadar pisirin. Atesten alip 15 dakika demlendirin. Servis yapmadan once tahta bir kasikla iyice karistirin.