



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.
