



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BUHARA PİLAVI

2 yemek kaşığı margarin
300 gr kuşbaşı koyun eti
3 su bardağı pirinç
1 adet soğan
1 yemek kaşığı safran
1 kahve fincanı çam fıstığı
1 kahve fincanı kuş üzümü
1 kahve fincanı badem
1 adet havuç
1 çay kaşığı köri
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kimyon
2 çay kaşığı tuz

Kuşbaşı eti haşlayın. Pirinçleri ılık suda 20 dakika bekletip suyunu süzün. Bademi sıcak suda 10 dakika bekletip suyunu süzün ve kabuklarını soyun. Safranı yarım su bardağı sıcak suda bekletin.

Kuru soğanı yemeklik doğrayın, sanayi eklediğiniz tencerede kavurun. Badem ve çam fıstığını ekleyip biraz daha soteleyin. Havucu ekleyin ve kavurmaya devam edin. Haşlanmış kuşbaşı eti de tencereye ilave edin. Pirinci ekleyin ve karıştırın.

Baharatlarını ve kuş üzümünü ekleyin. Safranın suyunu süzgeçle süzerek pilava ilave edin. En son 4 su bardağı sıcak su ve et suyu karışımını ekleyin ve kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. 15-20 dakika demlendikten sonra servis edin.