



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BUHARA PİLAVI

<https://yemek.name>

½ kg yağsız kuşbaşı et
2 su bardağı pirinç
2 adet soğan
1 adet domates
2 adet sivribiber
1 adet havuç
½ demet maydanoz
1 yemek kaşığı tereyağ
3 su bardağı et suyu
Sıvıyağ
Tuz
Karabiber

1. Etləri yumuşayınca kadar haşlayın.
2. Yayvan bir pilav tenceresinin en altına haşlanan etleri ve yarım ay şeklinde doğranıp karabiberlenmiş soğanları koyun.
3. Sırasıyla kıyılmış maydanozları, kabuğu soyulmuş ve küçük doğranmış domatesi, sivribiberleri, rendelenmiş havucu döşeyin.
4. Başka bir tencerede, ayıklayıp sıcak suda bekletilen pirinçleri şeffaflaşana kadar kavurun, tenceredeki et ve sebzelerin üzerine yerleştirin.
5. 3 su bardağı et suyunu, tereyağı ve tuzu ekleyip kısık ateşte, kapağı kapalı olarak pirinçler yumuşayınca kadar pişirin,
6. Bir süre demlendirip büyük bir yuvarlak tabağa ters çevirip servis yapın.

