



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BUHARA PİLAVI

Yarım ay bardağı ay iek yağı
1 orta boy sođan
1 orta boy rendelenmiř havuç (küçükse 2 tane olabilir)
1 yemek kaşığı dolusu domates salçası
2 yemek kaşığı kadar kuş zm
2 yemek kaşığı kadar dolma fıstığı
1 ay kaşığı pul biber
Yarım ay kaşığı karabiber
Yarım ay kaşığından biraz az tarçın
2-3 adet karanfil
Tuz
2 su bardağı pirinç (30 dk sıcak suda bekletilmiş)
3 buçuk su bardağı sıcak su

Pirinçler sıcak suda 30 dakika bekletilir. Pilav tenceresine yağı ekliyoruz. Ardından yemeklik doğranmiş soğanları ekleyip kavuruyoruz. 1 dakika sonra havuçları ilave ediyoruz ve sonra salçayı ekliyoruz. Tuz ve su hariç diğer malzemeleri ekleyip kavuruyoruz. Daha sonra tuz ve suyu ekleyip kısık ateşte pirinçler suyunu çekene kadar pişiriyoruz. Sıcak servis edin.