



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BUHARA PİLAVI

<https://www.sabah.com.tr>

3 su bardağı sıcak su
2 su bardağı pirinç
1 adet soğan
100 gram mantar
200 gram kuşbaşı et
1 çay bardağı sıvı yağ
Yarım çay bardağı dolmalık fıstık
1 adet orta boy havuç
1 çay bardağı kuru üzüm ve kuş üzümü
1 su bardağı et suyu
Çok az toz şeker
Dereotu
Tuz
Üzerine:
Rendelenmiş kaşar peyniri

Pirinci ayıklayıp, tuz ilave edilmiş ılık suda yarım saat bekletin. Ezmeden, nişastası gidene kadar soğuk su ile yıkayın. Süzgeçten geçirin. Bir tencerede yağı kızdırın. Dolmalık fıstığı ilave edin. İnce kıyılmış soğan, et ve mantarı ilave edip, pembeleşene kadar kavurun. Rendelenmiş havucu ve pirinci ilave edin. 15 dakika kavurun. Üzümleri ilave edip, birkaç dakika daha kavurun. Tuz, az toz şeker ve ince kıyılmış dereotunu ilave edin. Kaynamış su veya et suyunu ekleyip, ağır ateşte pişirin. Suyunu çekince ocağı kapatarak 5 dakika dinlendirip, karıştırın. Toprak güveç kaplara pilavı yayın. Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpip, orta ısı fırında 5 dakika tutup servis yapın.

