



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BUHARA PİLAVI

- 2 su bardağı pirinç
- 1 orta boy soğan
- 2.5 su bardağı et suyu
- 250 gr. kuşbaşı koyun ya da kuzu eti(but tarafından)
- 2 yemek kaşığı mısırözü yağı
- 1 orta boy havuç
- 1/2 kahve fincanı badem
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı tuz

Pirinçleri ılık suda 30 dakika bekletin daha sonra yıkayıp, süzün.

Bademleri ılık suda 10 dakika bekletin ve kabuklarını çıkartın.

Tencereye etleri koyup üzerine üç parmak geçecek kadar su katın ve iyice yumuşayana dek pişirin.

Süzüp suyunu bir kenara ayırın. Tencereye yağ koyup küp doğranmış soğanlar soteleyin.

Bademleri ekleyip 3-4 dakika daha kavurun. Haşlanmış etleri ve rendelenmiş havucu tencereye ilave edilerek soteleyin. Üzerlerine pirinç ilave ederek karıştırın.

Karabiber, kimyon, tuz ve ayırdığınız sıcak et suyunu ekleyerek, suyunu çekene kadar pişirin. 15-20 dakika demlendirilip sıcak servis yapın.

