BUHARA PİLAVI

1 tane soğan
2 su bardağı pirinç
400 ml et suyu
Bir avuç file badem
1'er çay kaşığı kimyon, tuz ve karabiber
1 tane havuç
2 yemek kaşığı mısırözü yağı
250 gram kuşbaşı (koyun eti önerilir)

Pirincinizi ılık suda bekletin ve sonra iyice yıkayıp, suyunu süzün. Tencereye kuşbaşı etleri ilave edip, üzerini 3-4 parmak geçecek biçimde su koyun. Etler yumuşak bir kıvama gelene kadar pişirin. Suyunu süzün ve kenara alın. Yağı tencereye alın, doğranmış soğanı kavurun. Bademleri ilave edip 4-5 dakika daha kavurma yapın. Haşladığınız etleri ve rendelediğiniz havucu da tencereye ekleyin, iyice soteleyin. Son olarak üstüne pirinç ilave ederek karıştırma yapın. Baharatları ve et suyunu malzemelerin üstüne katın, pilav suyunu çekene kadar pişirmeye devam edin. Pişen pilavınızı ortalama 20 dakika kadar dinlendirin ve sonra servis edin.

© lezzetler.com tarif no:166027 • adı:Buhara Pilavı • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:21.05.2024 - 02:19