



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BUHARA PİLAVI

- 2 su bardağı pirinç
- 300 g dana kuşbaşı (veya tercihen kuzu eti)
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 adet büyük boy soğan (yemeklik doğranmış)
- 2 adet havuç (rendelenmiş veya jülyen doğranmış)
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı tarçın (isteğe bağlı)
- 3 su bardağı sıcak su veya et suyu
- 1 avuç kuş üzümü (isteğe bağlı)
- 1 avuç badem veya dolmalık fıstık (isteğe bağlı)

Pirinç nişastasız akana kadar yıkayın ve ılık, tuzlu suda en az 15-20 dakika bekletin.

Bir tencerede sıvı yağ ve tereyağını ısıtın. Kuşbaşı doğranmış eti ekleyip yüksek ateşte suyunu salıp çekene kadar kavurun.

Yemeklik doğranmış soğanı ekleyip kavurmaya devam edin. Ardından rendelenmiş havucu ekleyip karıştırın ve birkaç dakika daha soteleyin.

Kimyon, karabiber, tuz ve tarçını ekleyin. (Kuş üzümü kullanıyorsanız, bu aşamada ekleyebilirsiniz.)

Süzdüğünüz pirinç ekleyip birkaç dakika kavurun.

Sıcak suyu veya et suyunu ekleyin. Kapağını kapatıp kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin.

Ocağı kapattıktan sonra tencerenin üzerine temiz bir bez veya havlu koyup kapağını kapatın ve 10-15 dakika demlenmeye bırakın.

Pilavı karıştırıp servis tabağına alın. Üzerine badem veya dolmalık fıstık serpererek servis edebilirsiniz.

