



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BUHARA PİLAVI

2+1/2 bardak pirinç
2 çorba kaşığı tuz
3 çorba kaşığı yağ
1 tatlı kaşığı tuz
4+1/2 bardak tavuk veya et suyu
1 orta boy havuç
3 çorba kaşığı kuşüzümü
9 çorba kaşığı yeşil fıstık
1 çorba kaşığı tereyağı

Pilavı her zamanki gibi malzemesinden gibi hazırlayın. Beri yanda havucu temizleyip rendeleyin. İki dakika haşladıktan sonra süzölmeye bırakın. Kuş üzümünü de temizleyip 30 dakika ılık suda bıraktıktan sonra süzdürün. Yeşil fıstığı ise bir dakika kadar kaynar suda haşladıktan sonra süzölmeye bırakın ve kabuklarını soyun. Bir tavada kızdıracağınız yağa fıstıkları ilave edin. Karıştırarak iki dakika kadar hafif sarartın. Sonra üzümü ve havucu katın, karıştırıp ateşten alın. Hazırladığınız pilavı ateşten indirmeden 5 dakika önce, bu karışımı ilave edin. Bir kez karıştırıp 5 dakika daha pişirdikten sonra ateşten indirin. 15 dakika demlendirip, bir kez harmanlayarak servis yapın.