



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BUHARA PİLAVI

500 gram pirinç (2 bardak)
250 gram kuzu eti
750 gram etlerin haşlandığı su (3 bardak)
140 gram tereyağı (7 çorba kaşığı)
150 gram havuç (2 orta)
tuz
biber

Bir küçük tencereye kuşbaşı olarak, küçük parçalara doğranmış kuzu eti, 4-5 bardak su ile, yarım çorba kaşığı tuz da koyarak tencerenin kapağını kapatınız. Etler pişip, iyice yumuşak bir hâl alıncaya kadar ortadan daha az hararettaki ateşte aşağı yukarı 2 saat pişirip pilavda kullanılmak üzere bir tarafa bırakınız. Başka bir tencereye tereyağı, soğuyuncaya kadar suda yatırılmış, suyu dökülmüş pirinci katarak, kuvvetli ateşte durmadan karıştırmak suretiyle 10 dakika kadar savurunuz. Sonra da pirinçlere küçük etlerle birlikte 3 bardak etlerin haşlandığı suyu, üstü kazınmış ve ince doğranmış, yine yağda iki dakika kadar öldürülmüş iki orta havuç, karabiberle, yarım çorba kaşığı tuzu ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatınız. Pirinç suyunu çekinceye kadar evvelâ kuvvetlice, sonra da orta hararettaki ateşte olmak üzere pilâvı pişiriniz. Suyunu çekince pilâvı gayet hafif ateşte yarım saat dinlenmeğe bırakıp iyice karıştırdıktan sonra servis yapınız.
