



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BUHARA PİLAVI

2 su bardağı pilavlık pirinç
250 gr kuşbaşı kuzu eti
3 adet orta boy havuç
1 yemek kaşığı dolmalık fıstık
1 yemek kaşığı kuşüzümü
3 yemek kaşığı yağ
5 su bardağı su
1'er çay kaşığı tuz karabiber

Pirinçler ayıklanır, sıcak tuzlu suda en az bir saat kadar bekletilir. İki üç defa yıkanır suyu süzülür. 2. Et, tencereye konular. Kısık ateşte suyunu salıp çektikten sonra ocaktan alınır. Et, süzülerek bir kaba ayrılır. 3. Tencerede yağ eritilir. Kabukları kazınmış ve yıkanmış havuç, yarım santim kalınlığında halka halka doğranır, yağa katılır. Biraz kavrulur. Üzerine fıstık katılarak, pembeleşene kadar kavurmaya devam edilir. Sonra et ilave edilir. Biraz daha kavrulur. 4. Yıkanır süzölmüş üzüm ilave edilir.
