



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BUHARA PİLAVI

2 su bardağı pirinç
250 gram kuzu eti
1 adet soğan
2 adet domates
1 havuç
1 su bardağı nohut
2 çorba kaşığı tereyağı
1 tutam safran
2 kırmızıbiber

Pirinçleri yıkayıp üzerine su ekleyin ve 10 dakika suda bekletin. Eti tencereye alıp üzerine 3 su bardağı su ekleyin ve 20 dakika kadar pişirip suyun içinden alın. Suyunu da pilav yapmak için kullanın. Pilavı yapacağınız tencerenin içine tereyağını ve rendelenmiş soğanı ekleyin. Havuçları küp doğrayıp üzerine ekleyin. Kavurmaya devam ederken içine doğranmış kırmızıbiberi, haşlanmış etleri de ekleyip 5 dakika daha kavurun. Pirinçleri süzüp içine ilave edin. Et suyunu, haşlanmış nohutları, baharatları ve rendelenmiş domatesi de ekleyince kapağını kapatıp 20 dakika kısık ateşte pişmeye bırakın. Daha sonra da 10 dakika kadar demlenmeye bırakıp sıcak olarak servis yapın.
