



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BUHARA PİLAVI

- 5 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 3 Su Bardağı pirinç
- 1 Su Bardağı iç badem
- 6 Su Bardağı sıcak su
- 3 Adet havuç
- 100 gr tel şehriye
- 1 Adet yufka
- 500 gr kuşbaşı doğranmış koyun eti
- 2 Adet soğan
- 100 gr kuru kayısı

Pirinci yıkadıktan sonra sıcak suda 30 dk bekletin Bademi sıcak suya koyun ve kabuklarını çıkartın İnce doğranmış soğanı ve bademleri, 3 kaşık yağla birlikte açık pembe kavurun Rendelenmiş havuç, kuşbaşı doğranmış etleri de katın Tuz, karabiber, yenibahar ve 3 bardak su ekleyin Kısık ateşte 45 dk pişirin Kalan yağın içinde şehriyeyi pembe renkte kavurun Suyu süzölmüş pirinci, küçük parçalar halinde doğranmış kayısıları ve şehriyeyi etli karışıma katın 3 bardak sıcak su ekleyin Kısık ateşte suyunu çektilerin Uygun bir tencereyi önce yağlayın, sonra yufkayı yerleştirin Pişen pilavı içine boşaltın Kenardaki yufkaları üzerine kapatın Yufka kızarıncaya dek fırında pişirin Bir tabağa ters çevirip servis yapın



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 31.07.2024