# BUHARA PİLAVI

2 su bardağı pirinç
250 gram kuzu eti
1 adet soğan
2 adet domates
1 su bardağı nohut
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber

Eti 3 su bardağı suda 20 dakika kadar pişirdikten sonra tencerenin içinden alın. Suyunu da pilav yapmak için kenara ayırın. Bulguru pilavını yapacağınız tencerenin içine tereyağını ve rendelenmiş soğanı ekleyin. Pilavlık bulguru 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. Önceden pişirdiğiniz etleri de üzerine didikleyip yerleştirin.

© lezzetler.com tarif no:80741 • adı:Buhara Pilavı • gönderen:huysuz ve tatlı kadın • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:20