



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BUHARA PİLAVI

- 1 adet orta boy havuç
- 1 çorba kaşığı tepeleme tereyağı
- 1 kahve fincanı kuş üzümü
- 3 kahve fincanı yeşil fıstık
- 2,5 su bardağı pirinç (500 gram)
- 4,5 su bardağı tavuk suyu veya et suyu (yoksa su)
- 3 çorba kaşığı yağ (125 gram)
- 1 tatlı kaşığı tuz

- 1) Havucu temizleyip peynir rendesinin orta kalınlıktaki kısmından rendeleyip 2 dakika haşlayarak süzdürünüz. Üzümü temizleyip 30 dakika ılık suda ıslatıp süzdürünüz.
- 2) Yeşil fıstığı 1 dakika kaynar suda haşlayıp süzdürünüz. Kabuklarını soyunuz.
- 3) Bir tavada yağı kızdırıp fıstığı ilâve ediniz. Karıştırarak 2 dakika hafif sarartınız. Üzümü ve havucu ilâve edip karıştırarak ateşten alınız.
- 4) Pirinci temizleyip bir tencereye koyarak üzerini 4 parmak kapatıncaya kadar ılık su ile doldurup içine 2 çorba kaşığı tuz ilâve ediniz ve karıştırıp 2 saat suyun içinde bekletiniz.
- 5) Aynı tencerede pirinci kırmadan ve dökmeden karıştırarak 4-5 defa suyunu süzdürüp yıkayınız ve bir süzgece çıkarıp suyunu tamamen süzdürünüz.
- 6) Bir tencereye yağı koyup, kızartınız. Pirinci ilâve ederken orta ateşte bir kevgirle altüst karıştırarak 4 dakika kavurunuz.
- 7) Sonra tuzunu ve kaynar olarak et suyunu ilâve ederek 4 dakika kuvvetli ateşte kavurup 1 kere karıştırdıktan sonra kapağını kapatarak fırında veya ağır ateşte 17 dakika pişiriniz.
- 8) Ateşten indirmeden 5 dakika önce hazırladığınız malzemeyi ilâve ediniz.
- 9) Bir kere karıştırıp 5 dakika daha pişirip ateşten indiriniz. 15 dakika demlendirdikten sonra karıştırıp servis yapınız.