



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞGAR PİLAVI (DOĞU TÜRKİSTAN)

MALZEMESİ:

500 gr. kuşbaşı koyun eti

2 adet soğan

2 iri havuç

1 orba kaşığı helva fıstığı ve kişniş

2 su bardağı pirinç

3 su bardağı et suyu

Yeteri kadar tuz, karanfil, kaküle.

YAPILIŞI:

Eti yıkayınız, tuzunu serpip tencerede kavurunuz. Aynı tencerede, soğanı halka halka doğrayarak yağ ilave ederek kavurunuz. Havucu ince kibrit çöpü gibi doğrayarak ilave ediniz. Bütün baharatı ekleyip iyice karıştırarak kavurunuz. Tenceredeki etin üzerine , önceden sıcak suda yıkanmış süzölmüş pirinci ilave ediniz. Hazırladığınız harcı üzerine dökünüz. Yayvan bir tabakla pirinci bastırınız. Kaynar et suyunu tabağın kenarından tencereye çekene kadar hafif ateşte pişiriniz. İçindeki tabağı alıp, üstüne yağlı kağıt örtüp, kapağını kapatarak, 20 dakika demlendiriniz. Servis tabağına ters yüz edip ikram ediniz.