



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖZBEK PİLAVI (AFYONKARAHİSAR)

Ebru Aydın

500 gr kuşbaşı koyun eti (kemiksiz)
3 su bardağı su
2 tatlı kaşığı tuz
1 adet orta boy soğan
2 adet orta boy havuç
3 yemek kaşığı sıvı yağ
2 su bardağı pirinç
2 tatlı kaşığı karabiber

Pirinçler ayıklanır, yıkanır ve ılık suda 20 dakika bekletilir. Bu arada etler bir tencerede, suyunu çekinceye kadar, 15-20 dakika kavrulur. Aynı bir tencerede soğan yemeklik, havuç ise kibrit çöpü şeklinde doğranarak yağda kısık ateşte kavrulur. Etin üzerine eklenir. Üzerine ayıklanmış ve yıkanmış pirinç, üç su bardağı sıcak et suyu ve tuz eklenerek kaynamaya bırakılır. Önce orta, sonra kısık ateşte suyunu çekene kadar 15-20 dakika pişirilir ve demlenmeye bırakılır. Tencere ters çevrilerek pilav, servis edilecek tepsiye yerleştirilir ve karabiber ile servis edilir.



Fotoğraf "ADNAN" tarafından gönderildi. 05.11.2019