



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ÖZBEK PİLAVI

250 g Kuşbaşı Dana Eti  
40 g Tereyağı  
2 Çorba Kaşığı Sıvıyağ  
2 Şu Bardağı Baldo Pirinç  
1 Adet Soğan  
3 Adet Havuç  
1 Tatlı Kaşığı Yenibahar  
1 Tatlı Kaşığı Tuz  
Yeteri Kadar Su

Yağı pilav tenceresine alıp kızdırın. Kızgın yağ eti ekleyip kavurun. Kıyılmış soğanı ekleyip kavurmaya devam edin. Et suyunu bırakıp çekince, rendelenmiş havucu ekleyin ve biraz kavurun. 3 su bardağı sıcak su ilave edip 20-25 dakika etler yumuşayana ve suyunu çekene kadar pişirin. Ilık suda bekletilip süzölmüş pirinci ete ilave edin. Üzerine 3 su bardağı sıcak su ekleyin. Kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Demlenmeye bırakın. Pilavı harmanlayıp üzerine biraz yeni bahar serpererek sıcak servis yapın.

