



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÖZBEK PİLAVI

Eyüp Sevinç

1 adet kuru soğan
300 gram kırmızı et
3 adet havuç
2 su bardağı pirinç
1 çorba kaşığı tereyağı
Sıvıyağ
Tuz
Karabiber
Su

Tencereye sıvıyağı ve tereyağını alın. Üzerine 300 gram küp kesilmiş kuzu etlerini alın. Etler suyunu çekince üzerine küp kesilmiş soğanı ve jülyen kesilmiş havuçları ilave edip kavurun. Daha sonra üzerine 2 su bardağı pirinci ilave edip, pirincin üzerine tuz, karabiber ve su ilave edin. Tencerede en altta etler, üzerinde sebzeler üzerine de pirinç olacak şekilde pişirin. Pilav piştikten sonra servis tabağına pilavı ters çevirerek servis edin.

