



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖZBEK PİLAVI

<https://yemek.name>

1/2 kilo kuşbaşı kuzu eti
2 adet soğan
3 diş sarımsak
3 adet havuç
2 su bardağı pirinç
Tuz
Karabiber
Sıvı yağ

Dibine azıcık sıvı yağ döktüğünüz ve kızdırdığınız tencereye küp küp doğradığınız soğanları ekleyin. Soğanları birkaç dakika kavurduktan sonra ince ince doğradığınız sarımsakları ve kuşbaşı doğranmış kuzu etini ekleyin ve 10 dakika boyunca iyice kavurun. Kibrit çöpü şeklinde doğranmış havuçları ekleyin ve etle birlikte birkaç dakika kavurun. 04 Tencereye su, tuz ve karabiber ekleyerek eti ve sebzeleri yarım saat boyunca haşlanmaya bırakın. Soğuk suyla yıkadığınız pirinçleri kaynamakta olan tencereye ekleyin. Üzerine pirinçleri 1 parmak geçecek kadar sıcak su ekleyin. Su pirinçlerle aynı hizaya gelinceye kadar ağız açık şekilde kaynatın, aynı hizaya geldikten sonra tencerenin kapağını kapatın, altını kısın ve 20 dakika kadar pişmeye bırakın.

