



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖZBEK PİLAVI

2 Su bardağı Pirinç
3 Su bardağı (kaynar) su
1 Çay bardağı sıvı yağ
3/4 Su bardağı (rendelenmiş) havuç
Tavuk eti
Tuz

Pirinç ıslatın, 30 dk. kadar bekletin, sonra musluğun altında berraklaşınca kadar yıkayın. Tavuk etini küçük küçük doğrayın. Bir tavada, yarım çay bardağı su ile orta ateşte karıştırarak pişirin. Tavuklar önce su salacak, sonra suyunu çekecektir. Tavuklar suyunu çekip, pişince 2-3 yemek kaşığı kadar sıvı yağ ekleyip, sürekli karıştırarak kızartın. Rengin hafifçe turuncu olması yeterli.

Pirinçleri ve havucu, 1 çay bardağı sıvı yağ ile 5-6 dak. kavurun. 2-3 dak. güçlü ateşte pişirin, ateşin altını kısarak, suyunu çekinceye kadar 10-15 dakika pişirin. Sonra ateşten alın, tavukları üzerine serpin ve üzerine bir kağıt havlu koyarak 15-20 dakika dinlendirin. Servis yapmadan önce karıştırın. Renkli bir pilav yapmak isterseniz, arzuya göre kıyılmış dereotu ekleyin.

