



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖZBEK PİLAVI

<https://www.sabah.com.tr>

- 1,5 kilo kuzu kuşbaşı
- 2 tatlı kaşığı kimyon
- 1 litre kaynamış su
- 2 çay kaşığı karabiber
- Tuz
- 1 kilo pirinç
- 3-4 adet soğan (Büyükklüğe göre değişkenlik gösterir.)
- 1,5 kilo civarında kibrit çöpü kadar havuç
- 1 su bardağının yarısı kadar zeytinyağı
- 1 su bardağının yarısı kadar Ayçiçek yağı
- 2 baş sarımsak
- 1,5 kilo doğanmış havuç

Önce zeytinyağı ve ayçiçek yağını iyice kızdırın. Etleri yağa koyun. Hafif ateşte etlerin önce suyunu yavaşça bırakması sonra da çekmesini bekleyin (yaklaşık 20 dakika). Doğranmış soğan, sarımsak ve havuçları koyun. Kimyon ve karabiberin 2/3'ünü ekleyin. Havucun diriliği kaybolup, etle iyice kaynaşmaya kadar hafif ateşte pişirin. Bu arada pilavlık pirinci iyice yıkayın ve soğuk suda 15-20 dakika bekletin. 1 litre kaynar suyun üzerine süzölmüş pirinci koyun. Kalan baharatları ekleyin. Suyunu çekince karıştırın. Pilavı malzemelerin üzerine koyun ve 25 dakika en kısık ateşte pişirin. 2 dakika dinlendirip, büyük bir tabak ya da tepsiye ters çevirin (pilav altta malzemeler üstte kalır).

