



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÖZBEK PİLAVI

<http://www.hurriyet.com.tr>

250 gram yasemin pirinci  
500 gram kuzu kuşbaşı  
2,5 bardak et suyu  
1 orta boy soğan  
2 orta boy havuç  
100 gram tereyağı  
1 çay kaşığı yenibahar  
1 çay kaşığı tarçın  
2 çay kaşığı karabiber  
2 çay kaşığı tuz

Pirinci yıkayıp sıcak su bulunan ve içine tuz atılmış bir kaptaki su soğuyana kadar bekletin. Kuzu etlerini normal kapaklı tencerede veya düdüklü tencerede, 3 bardak su ile yumuşayana kadar pişirin. (Düdüklü tencerede 25 dakika yeterlidir. Normal tencerede bir saatten fazla sürer.)

Diğer yanda soğanları ince yemeklik doğrayıp tereyağında kavurun. Birkaç dakika sonra rendelenmiş havuçları da katarak kavurmaya devam edin. Soğan da havuç da, yanmadan yumuşamış olmalı. Gerekirse bir fincan su ilave ederek pişirmeye devam edin. Pişmiş etin suyundan 2,5 bardak soğanlı havuçlu karışıma katın ve pirinçleri yıkayıp tuzunu süzdükten sonra üzerine boca edin. Tuz, karabiber, tarçın ve yenibaharı da katarak bir karıştırın.

Pişmiş etleri bu sulu karışımın üstüne yayıp, harlı ateşte pirinçler suyunu çekene kadar pişirin. Pilavın yüzeyi göz göz olunca ateşi kısın ve bir 5 dakika kadar daha kısık,beş dakika kadar daha kısık ateşte tutun. Ateşi söndürünce tencerenin üzerine bir bez örterek, kapağı kapalı olarak 20 dakika dinlendirin. Pilavınız servise hazırdır.

