



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖZBEK PİLAVI

400 gram kuşbaşı et
1 adet iri kuru soğan
3 havuç
2 su bardağı pirinç
1 yemek kaşığı tereyağı
1 çay bardağı sıvı yağ
Tuz

Kuşbaşı doğranmış dana eti düdüklü tencereye alınır, üzerini aşacak kadar su konarak düdüklü tencere ateşe oturtulur, pım çıktıktan sonra 25 dakika pişirilir.

Bir tencereye tereyağı ve sıvı yağ konur. Biraz ısınınca iri kıyılmış soğan ve rendelenmiş havuç katılır, biraz sotelenir.

Üzerine düdüklüden süzülerek alınan pişmiş kuşbaşı etler de eklenir, bir süre beraber kavrulur.

Pirinçler iyice yıkanıp süzülür, tencereye ilave edilir, biraz da tuz eklenerek, bir süre daha kavurulur..

Üzerini biraz aşacak kadar et suyu konur, pişmeye bırakılır.

Plav suyunu çekince ateşten alınır.

Bir süre demlendikten sonra servise sunulur.

