



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖZBEK PİLAVI

1 su bardağı sıvı yağ
2 adet soğan 2 piyazlık doğranmış
350 gr. dana kuşbaşı
5 adet havuç 2 rende
3 su bardağı pirinç
5 su bardağı su
2 baş sarımsak
Tuz

Pirinç tel süzgeçte iyice yıkayın, ardından bir kaba alıp üzerini geçecek kadar sıcak su ve tuz ekleyip kenara alın.

Pilav tenceresine yağı koyup ocağa alın ve ısıtın.

Soğanları ekleyip rengi iyice koyulaşana kadar kavurun, soğanın rengi koyulaşınca etleri ilave edip, suyunu salıp çekene kadar kavurun.

Etler pişince havuçları ilave edin ve yumuşayınca kadar pişirin. Suyu ekleyin, tuz ekleyip pişirmeye devam edin.

Etler yumuşayınca pirinç etlerin üzerini kapatacak şekilde yayın, sarımsakları baş olarak tencereye koyup pilavın içine bastırın.

Karıştırmadan harlı ateşte suyunu çekirin, suyunu çekince altını kısın tencerenin kapağını kapatıp suyunu iyice çekene kadar pişirin.

Ardından tencerenin kapağını açın kaşıkla pirinçleri kenarlardan ortaya doğru toplayıp, kısık ateşte 10 dakika demlendirin.

