ÖZBEK PİLAVI

1/2 su bardağı sıvı yağ
2 yemek kaşığı tereyağ(arzuya göre)
2 adet kuru soğan (piyazlık doğranmış)
5 adet orta boyhavuç (rendelenmiş)
400 gram kuşbaşı kuzu eti
3 su bardağı baldo pirinç (yıkanmış, süzülmüş)
2 baş sarımsak
4,5 su bardağı sıcak su (arzuya göre et veya sebze suyu)
1/2 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Yarım su bardağı sıvı yağ ile tereyağını pilav tenceresinde eritin.
Piyazlık doğradığınız soğanları ekleyin ve hafif karamelize oluncaya kadar kavurun.
Kuşbaşı etleri tencereye ekleyin ve suyunu çekene kadar kavurun.
Etler suyunu çekip kavrulduktan sonra rendelenmiş havuçları ekleyin ve karıştırın.
Havuçlar yumuşayınca pirinçleri ekleyin ve 3 dakika kadar kavurun.
Su, tuz ve karabiberi de ekledikten sonra karıştırın ve 2 baş sarımsağı pilavın ortasına koyup hafifçe bastırın ve kapağını kapatın.
5 dakika harlı ateşte, 10 dakika kısık ateşte pişirdikten sonra servis edin.

© lezzetler.com tarif no:157308 • adı:Özbek Pilavı • gönderen:Doctor • indirme tarihi:05.05.2024 - 16:30