



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ÖZBEK PİLAVI

2 tane kuru soğan
5 tane havuç
2 yemek kaşığı tereyağı
3 su bardağı pirinç
150 ml zeytinyağı
500 gram kuşbaşı et (kuzu)
900 ml sıcak su
Kimyon, tuz ve karabiber
2 diş sarımsak

Tencereye tereyağını ve zeytinyağı alıp eritin. Doğradığınız soğanları kavurun. Kuşbaşı etleri tencereye ekleyin ve suyunu çekene dek kavurma yapın. Suyunu çeken etlerin üstüne rendelenmiş havucu koyun ve iyice karıştırın. Havuçlar yumuşadıktan sonra malzemelerin üstüne pirinci de ilave edin. Ortalama 3-4 dakika kadar kavurun. Suyu, tuzu ve baharatları da tencereye ekleyin, karıştırın. Sarımsakları, pilavın üstüne yerleştirin. Tencerenin kapağını kapatın. 5 dakika kadar yüksek ısıda ve ardından 10 dakika da kısık ateşte pişirme yapın. Pişen Özbek pilavınızı 15 dakika kadar dinlendirip, servis edin.