



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÖZBEK PİLAVI

2 yemek kaşığı tereyağı
1 çay bardağı sıvı yağ
2 adet kuru soğan (Piyazlık doğranmış)
5 adet orta boy havuç (Rendelenmiş)
400 gr. kuşbaşı kuzu eti
3 su bardağı pirinç
4.5-5 su bardağı sıcak su
2 baş sarımsak
Tuz
Kimyon
Karabiber

Pilav tenceresinde sıvı yağ ve tereyağını eritiyoruz. Piyazlık doğradığımız soğanları ekliyoruz ve karamelize oluncaya kadar kavuruyoruz. Kuşbaşı etleri tencereye koyup suyunu çekene kadar kavuruyoruz. Etler suyunu çekip kavrulduktan sonra rendelenmiş havuçları ekliyoruz. Havuçlar yumuşayınca pirinçleri ilave edip üç dakika daha kavuruyoruz. Su, tuz, kimyon ve karabiberi de ekledikten sonra karıştırıp iki baş sarımsağı pilavın üstüne koyup hafifçe bastırıyoruz. Ocağın altını kapatıyoruz.