



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÖZBEK PİLAVI

<https://www.hurriyet.com.tr>

1 su bardağı pirinç
150 gr. kuşbaşı et
1 adet soğan
1 çay bardağı badem içi
1 yemek kaşığı tereyağı
1 büyük havuç
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı tuz
2-3 yemek kaşığı sıvı yağ

Etleri derin bir tencereye yağ koyup kavurmaya başlıyoruz. Rengi değiştikten sonra üzerine 1 su bardağı sıcak su koyup kapağı kapalı vaziyette yumuşayana kadar pişiriyoruz. Diğer bir tarafta bir kaseye sıcak su koyup bademleri bekletiyoruz. Yumuşayan kabuklarını tek tek soyuyoruz. Etler pişti güzelce kavruldu onun üzerine jülyen doğranmış havuçları ilave edip kavuruyoruz. Küp doğranmış soğan ve tereyağını da ilave edip havuçlar diriliğini kaybedene kadar kavuruyoruz. Bademleri ekliyoruz. Yıkayıp nişastasından arındırdığımız pirinci ilave ediyoruz. Tuz, kimyon ve 1'e 1,5 oranında su ilave edip kısık ateşte pişmeye bırakıyoruz. Piştikten sonra ocağın altını kapatıp 10 dakika dinlendirip servis ediyoruz.
