



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖZBEK PİLAVI

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

2.5 su bardağı yasemin pirinci
300 gram kuzu kuşbaşı
3 bardak et suyu
1 su bardağı su
1 adet soğan
2 adet havuç
2 yemek kaşığı tereyağı
5 yemek kaşığı sıvı yağ
2 baş sarımsak
1 çay kaşığı kimyon
2 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz

Öncelikle kuzu kuşbaşıyı tencereye ekleyip suyunu çekene kadar kavurun. Sonra sıvı yağ ve tereyağını ekleyin. Soğanla birlikte etleri kavurun. Rendelenmiş havucu da ekleyip karıştırın. Havuçlar yumuşayınca pirinçleri ekleyip kavurma işlemine devam edin. Su, et suyu tuz ve baharatları ilave edip, pilavı karıştırın. 2 baş sarımsağı kabuklu olarak pilavın üstüne hafifçe bastırarak yerleştirin. Tencerenin kapağını kapatıp, suyunu çekinceye kadar pişirin. 20 dakika dinlendikten sonra servis edin.

