



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÖZBEK PİLAVI

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

500 gram koyun eti (kuşbaşı doğranmış)  
2 su bardağı basmati pirinç  
3-4 adet orta boy havuç (jülyen doğranmış)  
2 adet orta boy soğan (ince doğranmış)  
4-5 diş sarımsak  
1 çay bardağı sıvı yağ veya kuyruk yağı  
1 çay kaşığı kimyon tohumu  
1 çay kaşığı kırmızı toz biber  
Tuz  
Karabiber  
3 su bardağı su veya et suyu  
Yapılışı  
Etin Hazırlanması:

Tencereye sıvı yağ veya kuyruk yağını koyun ve kızdırın.  
Etleri ekleyin ve yüksek ateşte renk alana kadar kavurun.  
Soğanları ekleyin ve şeffaflaşana kadar kavurun.  
Havuçları ekleyin ve 3-4 dakika daha kavurun.  
İnce doğranmış sarımsakları, kimyon tohumlarını ve kırmızı toz biberi ekleyin.  
Karışımı iyice karıştırın.  
Pirinci birkaç kez yıkayıp süzün.  
Tencereye ekleyin ve tüm malzemeleri karıştırın.  
Tuz ve karabiberi ekleyin.  
Su veya et suyunu ekleyin, kaynamaya bırakın.  
Kaynamaya başladıktan sonra tencerenin kapağını kapatın ve ateşi kısın.  
Pirinç yumuşayana ve suyu çekene kadar, yaklaşık 20-25 dakika pişirin.  
Pilavı ocaktan alın, kapağı kapalı olarak 10 dakika dinlendirin.  
Dinlendikten sonra karıştırın ve servis yapın.



