



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ÖZBEK PİLAVI

600 gram orta yağlı kuzu eti  
1 yemek kaşığı ayçiçek yağı  
2 yemek kaşığı tereyağı  
2 su bardağı baldo pirinç  
4 su bardağı sıcak su  
2 adet orta boy kuru soğan  
1 baş sarımsak  
4 adet orta boy havuç  
1 çay kaşığı tuz  
1/2 çay kaşığı kimyon  
1/2 çay kaşığı tarçın

Havuçlu, etli ve baharatlı Özbek pilavını hazırlamak için; orta yağlı kuzu etini iri parçalar halinde kesin. Kuru soğanı küçük parçalar halinde yemeklik doğrayın.

Kabuğunu soyduğunuz havuçları rendelemek yerine en az kibrit çöpü kalınlığında kesin. Pirinçleri ılık suda ıslatıp, 20 dakika kadar bekletin.

Ayçiçek yağın bir tencerede kızdırın. Bol suda yıkayıp, kuruladığınız kuzu etlerini tencereye aktarın ve renk alana kadar yüksek ateşte kavurun.

Kavrulan etlere sıcak suyu ekledikten sonra tencerenin kapağını kapatın ve kısık ateşte etler yumuşayana kadar pişirin.

Pilavı hazırlamak için tereyağını geniş tabanlı bir pilav tenceresinde eritin.

Kuru soğanları hafif bir renk alana kadar soteleyin. Ardından havuçları ekleyin ve soğanlarla birlikte kavurma işlemini sürdürün.

Haşlanan kuzu etlerini ayrı bir tabağa alın. Et suyunu bir süzgeç yardımıyla süzdükten sonra pilav tenceresine aktarın. Ilık suda beklettiğiniz pirinçleri, soğuk suda yıkadıktan sonra bir süzgeç yardımıyla süzün. Et suyunun da yer aldığı pilav tenceresine ekleyin.

İyice yıkadıktan sonra bir baş sarımsağı pilav tenceresinin orta kısmına yerleştirin. Tuz, kimyon ve tarçını ekledikten sonra pilavı sadece bir kez karıştırın.

Kapağını kapattığınız pilavı, kısık ateşte yaklaşık 15 dakika kadar pişirin. Pirinçler göz göz olduktan sonra ocağın altını kapatın.

Temiz bir mutfak havlusu ile sardığınız pilav tenceresi içinde bulunan mis kokulu, rengi hafif turuncuya salan pilavı, demlendikten sonra servis edin. Sevdiklerinizle paylaşın.

Not: Et suyunu süzdükten sonra kullanmaya özen gösterin. Pirinçleri pişirme öncesinde ılık suda bekletmek istemezseniz kavurarak da pilavı hazırlayabilirsiniz. Özbek pilavını domates salçası ilavesiyle hazırlayanlar olsa da orijinal Özbek reçetelerde salça yer almamaktadır. Kabuğunu ayıkladığınız çiğ badem, dolmalık fıstık ve kuru üzümüne arzuya göre pilavda yer verebilirsiniz.



---

© lezzetler.com tarif no:179835 • adi:Özbek Pilavı • gönderen:dolu • indirme tarihi:04.04.2025 - 15:08