



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖZBEK PİLAVI

<https://www.haberturk.com>

500 gram kuzu eti (kuşbaşı doğranmış)
2 su bardağı pirinç
4 adet havuç (jülyen doğranmış)
2 adet soğan (yarım ay şeklinde doğranmış)
5-6 diş sarımsak
1 su bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı kişniş tohumu (isteğe bağlı)
1 tatlı kaşığı zerdeçal
Damak tadınıza göre tuz ve karabiber
4 su bardağı su

Büyük bir tencereye sıvı yağı ekleyip ısıtın. Kuzu etlerini ekleyip rengi dönene kadar kavurun. Doğradığınız soğanları ekleyin ve soğanlar pembeleşene kadar kavurmaya devam edin.

Daha sonra havuçları ekleyin ve birkaç dakika daha kavurun. Bu aşamada kimyon, kişniş tohumu, zerdeçal, tuz ve karabiberi ekleyip karıştırın.

Pirinci iyice yıkayıp süzdükten sonra tencereye ekleyin. Pirinçlerin üzerine 4 su bardağı suyunu ekleyin. Bu sırada tüm malzemeleri karıştırın ve pirinçlerin üzerine kabuklarıyla birlikte sarımsakları yerleştirin.

Tencerenin kapağını kapatın ve pilavı kaynamaya bırakın.

Kaynadıktan sonra ateşi kısın ve pirinçler suyunu çekene kadar pişirin (yaklaşık 20-25 dakika).

Pilav piştikten sonra tencerenin kapağını açmadan 10-15 dakika demlenmeye bırakın. Demlenen pilavı karıştırarak servis yapabilirsiniz.

