



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÖZBEK PİLAVI

Malzeme:

3 bardak pilavlık pirine
5 bardak su veya et suyu
3 kaşık tereyağı

tuz

Etin malzemesi:

250gr kuzu eti
2 havuç
1 demet maydanoz
tuz
karabiber
1 soğan
2 domates
1 bardak iç bezelye
1 çay kaşığı kekik

Yapılışı:

Pirinci ayıklayıp, bir kaba koyun. Tuz ve üzerini örtecek kadar sıcak su koyup soğumasını bekleyin. Suyunu süzdürüp soğuk suda yıkayıp süzgeçte pirincin suyunu süzdürün. Tencereye tereyağını koyup, eridikten sonra pirinci ilave edin. Bir iki karıştırdıktan sonra tuz ve suyunu ilave edip kapağını kapatın. 4-5 dakika harlı ateşte daha sonra çok kısık ateşte pirinci suyunu çekirin.

Ayrı bir tencereye bir çorba kaşığı tereyağı ve ufak doğranmış soğanları koyup orta ateşte kavurun. Buna kuşbaşı doğranmış etleri koyup ilave edip bir miktar kavuran. Daha sonra kare kesilmiş havuçları domates, kekik ve tuzu ilave edip 1.5 bardak su ilave edip kapağını kapatıp hafif ateşte pişirin. Pişmesine 15-20 dakika kala bezelyeyi ilave edin. Doğranmış maydanozları ve karabiber ilave edip ateşten alın. Bu eti karışımı suyunu çekmeye yakın olan pilavın üstüne yerleştirip 5 dakika kısık ateşte demlendirin.