



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖZBEK PİLAVI

750 gram baldo pirinç
150 gram tereyağ
500 gram az yağlı kuzu eti
Biraz kuyruk yağı
500 gram havuç
Nane
Tuz

Pirinci ayıklayın. Tuzlu ılık suda ıslatın. 1 saat sonra süzdürün ve yağda kavurun. Ne kadar pirinçse o kadar su koyun. (Su kaynar olsun.)
Hafif ateşte pişirin. 20 dakikada pişer. Başka bir tencerede etleri ufak ufak doğrayıp kavurun. Havuçları da ufak ufak doğrayıp ete ekleyin. Az da kuyruk yağı koyup kendi suyuyla pişirin. Tuzunu da koyun.
Süzgece koyup süzdürün ve pilavın içine karıştırın. Naneyi de ekleyin. Yanına ayranla servis yapın.
