



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÖZBEK PİLAVI

3 su bardağı baldo pirinç
500 gr. havuç
1 kilo parça koyun eti
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 çorba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı tuz ve kimyon
3 çorba kaşığı margarin
1 adet soğan
3 su bardağı su

Sıvıyağı kızdırın. İçine doğradığınız soğanı ilave edin. Soğan pembeleşince kuşbaşı etleri ekleyin. Eti suyunu çekinceye kadar kavurun. Kibrit çöpü uzunluğunda kestiğiniz havuçları ilave edin. Havuçları diriliğini kaybedene kadar kavurun. Salçayı ilave ettikten sonra malzemenin üzerini örtecek kadar su koyun ve etler yumuşayana dek pişirin. Ayrı bir tencereye 3 çorba kaşığı margarini koyun. Bir saat öncesinden ıslatılmış pirinci tencereye alın. 5 su bardağı su ve tuz ilave edip, kimyon serpin. Pilavı ağır ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Kapağını kapatarak 20 dk. demlendirin. Eti pilava ilave ederek servis yapın.

