



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÖZBEK PILAVI

MALZEMELER

300 gr koyun eti (kemiksiz)
4 su bardağı su
2 1/2 tatlı kaşığı tuz
1 adet orta boy soğan
2 orta boy havuç
6 yemek kaşığı margarin
2 su bardağı pirinç
2 tatlı kaşığı kara biber
1/2 tatlı kaşığı yenibabar
1 tatlı kaşığı tarçın

HAZIRLANIŞI

Eti 1.5 santimetreküp irilikte doğrayın, kısık ateşte kendi suyu ile yaklaşık 40 dakika pişirin. Su ve 1/2 tatlı kaşığı tuz ekleyin, yumuşayınca kadar kısık ateşte pişirmeye devam edin. Eti kevgirle suyun içinden alın. Soğanı soyun, yıkayın, iri iri doğrayın, havucu yıkayın ve kazıyın kazıdıktan sonra da iri iri rendeleyin. Soğan ve havucu yağla birlikte tencereye koyup kapağı kapatın. Kısık ateşte ara sıra karıştırarak 7-8 dakika yumuşatın. Eti, soğan-havuç karışımına ekleyin ve bir kaç kez çevirip tencerenin dibine yayın. Pirinci yıkayın, süzünüz ve etin üzerine koyun. Etin pişme suyuna, sıcak su ekleyerek ölçüyü 4 su bardağına tamamlayıp tuzu koyun. Kaynama derecesine getirin, tencereye ekleyin, önce orta sonra kısık ateşte suyunu çekene kadar 15-20 dakika pişirin. Baharatı serpin, üzerine peçete koyup 20 dakika dinlendirin.