



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ÖZBEK PILAVI

MALZEMELER

500 gr pirinç
400 gr kuzu but (Kuşbaşı doğranmış)
3 adet orta boy havuç
1 adet kuzu soğan
1 su bardağı haşlanmış nohut
Yarım paket margarin veya tereyağı
1 kaşık biber ve domates salçası
Tuz
Karabiber
3 bardak su veya et suyu

HAZIRLANIŞI

Pirinçleri üzerine geçecek kadar bir kaşık tuz atarak sıcak suyla ıslatırız. Diğer tarafta kuşbaşı doğranmış kuzu etlerini teflon tencerede pembeleşinceye kadar kavururuz, üzerine yemeklik doğranmış soğanı ilave edip bir iki defa çeviririz, hafif sararınca üzerine 3 cm uzunluğunda ince ince doğranmış havuçlar ilave edilir. Bir iki defa da onunla çevrilir ve üzerine haşlanmış nohut konulur. Üzerini geçecek kadar su veya etsuyu ilave edilir. Tuz ve karabiber konularak önce harlı ateşte sonra pilav göz göz olunca kısık ateşe alınarak üzerine havlu kağıt peçete örtülerek demlenmeye bırakılır. Sonra çukur bir kaseye doldurulup servis tabağına ters çevrilerek servis yapılır. Etrafı havuç rendesi ve nohutla süslenerek servis yapılır.