



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ÖZBEK PİLAVI

### Malzemeler

3 su bardağı piriç  
1 tutam maydanoz  
2 yemek kaşığı salça  
150 gr. kuşbaşı dana eti  
10 gr. çam fıstığı  
10 gr. kuş üzümü  
2 adet yufka  
Bizim Mutfak Lezzet Tuzu  
80 gr. Bizim Margarin  
1 lt. Bizim Ayçiçek Yağı

### Hazırlanışı

Piriç ılık suda 15 dakika bekletilir. Margarin bir teflon tencereye konularak eritilir. Sırasıyla fıstık, kuş üzümü ve piriç ilave edilerek kavrulur. Salça, dana eti ve lezzet tuzu ilavesiyle biraz daha kavrulur ve su verilerek dinlenmeye bırakılır. Yufka tatlı tabağıyla yuvarlak kesilir. Derin bir kaptan bol yağda kepçe ile şekil verilerek kızartılır. Daha sonra yufkaların içine pilav doldurularak, maydanozla süslenip servis yapılır.

---