



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖZBEK PİLAVI

Malzemeler :

Kuşbaşı dana eti 1 Kg
Komili Riviera zeytinyağı 4 Çorba Kaşığı
Soğan 1 Adet
Tarçın 1 Tatlı Kaşığı
Yenibahar 1 Tatlı Kaşığı
Tuz, karabiber
Su 4 Su Bardağı
Pirinç 2 Su Bardağı
Havuç 8 Adet
Çamfıstığı 2 Çorba Kaşığı
Kuşüzümü 2 Çorba Kaşığı
Dereotu 1 Demet

YAPILIŞI:

- 1- Bir çorba kaşığı Komili Riviera zeytinyağını kızdırın. Küçük kesilmiş dana eti ve küp şeklinde doğranmış soğanı ekleyip, sote edin. Tarçın, yenibahar, tuz, karabiber ve sıcak suyu ilave edin. Tencerenin kapağını kapatın.
- 2- Önce harlı, sonra orta ateşte et yumuşayınca kadar 1-1,5 saat pişirin. Pirinci tuzlu sıcak suda yarım saat bekletin. Tel süzgeçte bol soğuk su ile yıkayıp suyunu süzün.
- 3- Etin suyunu süzün. Et suyunu bir tencereye koyup kaynatın. (Et suyu 3 su bardağı olmalıdır. Az gelirse su ilave ederek tamamlayın.) Et suyu kaynamaya başladığında pirinci ilave edin. Önce kuvvetli sonra kısık ateşte pişirin. Suyunu çekince ocağı kapatın, pilavı demlenmeye bırakın.
- 4- Havuçları rendeleyin. Çamfıstıklarının kalan 2 yemek kaşığı kızdırılmış Komili Riviera zeytinyağında kavurun. Fıstıklar pembeleştikten sonra içine rendelenmiş havucu ilave edin, 15 dakika kavurun.
- 5- Ayıklanıp yıkanmış üzümle de ekleyip kavurmaya birkaç dakika daha devam edin. Pilavı büyük bir servis tabağına alın, üzerine eti ve fıstıklı havuçlu karışımı dökün. İnce kıyılmış dereotu serpin.
- 6- Özbek pilavını, et ve havuçla karıştırıp servis yapın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 06.06.2023