



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖZBEK PİLAVI

5-6 Kişilik Gerekli Malzemeler:

Dana kuşbaşı (200 gram),

Havuç (2 adet)

Soğan (2 adet)

Su (3 su bardağı),

Pirinç (2 su bardağı)

Tuz

Karabiber

Salça (1 yemek kaşığı)

Tereyağı (2 çorba kaşığı)

Toz tarçın ya da dal tarçın (1 tatlı kaşığı ya da 1 dal tarçın)

2 su bardağı pirinci ılık suda ıslatıp 10-15 dakika bekletin sonra soğuk suda yıkayın ve bir süzgeç yardımıyla süzün.

1 adet soğanı küp küp doğrayın. Tencerede 2 çorba kaşığı tereyağı eritin. Yağ erirken soğanları da tencereye ilave edin ve pembeleşinceye kadar kavurun.

Soğanlar kavrulurken 200 gram dana etini küçük kuşbaşı kesin.

2 adet havucu rendeleyin. Tencereye önce havucu ilave edin ve 1-2 dakika karıştırın. Doğradığınız etleri de ekledikten sonra havuçlar rengini bırakana kadar yaklaşık 5 dakika karıştırarak pişirin.

Pirinçleri de etlerin üzerine ekledikten sonra kavurmaya devam edin. 1 tatlı kaşığı tuz ve 1 tatlı kaşığı karabiberi serpin ve karıştırın. Üzerine 3 su bardağı suyu da ekleyin ve tencerenin kapağını kapatarak kısık ateşte 25-30 dakika pişirin.