



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÖZBEK PİLAVI

Malzemeler

2 bardak pirinç
250 gr. kuşbaşı koyun eti
3 adet havuç
1 fincan kuşüzümü
100 gr badem
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı şeker
tuz
zencefil
karabiber

Yapılışı

Pirinçler yıkanıp sıcak suda 20 dakika demlenir. Bir tencerede yağ eritilir. Rendelenmiş havuçlar yağda iyice kavrulur. İçine tuz 2.5 bardak su ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Suda bekletilmiş kuş üzümleri kaynamakta olan suya atılır. Soğuk suda yıkanan pirinçler suya katılıp ağzı kapatılarak suyunun çekmesi beklenir. Pilavın üstü göz-göz olunca altı kapatılıp demlenmeye bırakılır. Etler düdüklü tencerede 1 fincan su ve 1 kaşık yağ ile pişirilir. Tencereden alınıp yağda biraz çevrilir. İçine tuz, karabiber ve zencefil rendelenir. Servis tabağına alınan pilavın üzerine şekilli olarak koyulur. Suda kabukları ayıklanmış bademler de yağda pembe kavrularak pilavın üzerine serpiştirilir.