



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÖZBEK PİLAVI

Sahrap Soysal

500 gr az yağlı kuşbaşı kuzu eti
2 adet iri boy kuru soğan
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
8 su bardağı su
25 gr tereyağı (bitkisel margarin de kullanabilirsiniz)
½ su bardağı zeytinyağı
3 su bardağı pirinç
2 adet ince uzun havuç
1 su bardağı haşlanmış nohut
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı yenibahar

Pirinci kaynar tuzlu suda 40 dakika kadar bekletin.

Kuşbaşı etleri yıkayıp süzdükten sonra orta boy bir tencereye koyun. Orta ısı ateşte, tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak etler suyunu iyice çekinceye kadar, en az 7-8 dakika kavurun.

Tuz ve karabiberi serpip ortadan ikiye böldüğünüz 1 adet soğanı ekleyin ve 8 su bardağı sıcak suyu ilave ettikten sonra karıştırın. Kaynamaya başlayınca ocağın altını kısın ve eti kısık ateşte, en az 40-45 dakika, iyice yumuşayınca kadar pişirin. Ocaktan alıp kenarda bekletin.

Diğer taraftan, zeytinyağı ve tereyağını geniş bir pilav tenceresine koyun. Yıkayıp süzdüğünüz pirinci tencereye aktarın. Tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak en az 3-4 dakika kavurun. Kalan soğanı yemeklik doğrayıp ekleyin ve karıştırarak 2-3 dakika daha kavurun.

Üzerine rendenin iri delikli tarafıyla rendelediğiniz havuçları hemen aktarın. (havuçlar tavla zarı formunda küp küp ya da kibrit çöpü formunda doğranarak da kullanılabilir) Karıştırmaya devam ederek 2 dakika daha kavurun.

Önceden haşladığınız etleri suyuyla birlikte kavruan pirincin üzerine aktarın. Aslında et suyu ölçüsü pirincin tam 2 katı olmalı. Yani 3 su bardağı pirince 6 su bardağı et suyu kullanılmalı. İstenirse et ayrılıp suyu bardakla ölçülebilir.

Tuz, kimyon ve yenibaharı da serpiştirip haşlanmış nohudu ilave ettikten sonra karıştırın. Tencerenin kapağını kapatıp orta ısı ateşte, pilav suyunu tamamen çekip göz göz oluncaya kadar pişirdikten sonra ocağın altını kısın.

Pilavı çok kısık ateşte, 4-5 dakika daha pişirip ocaktan alın. Tencerenin kapağını açıp kağıt havlu örtün ve tekrar kapatıp en az 20 dakika dinlendirin.

Dinlenen pilavı karıştırıp servis tabağına aktarın. İnce kıyılmış maydanozla süsleyip servise sunun.