



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ÖZBEK PİLAVI

2 su bardağı pirinç  
1/2 baş soğan  
1 adet havuç  
400 gr. Kuzu kuşbaşı  
1/2 çay bardağı sıvı yağ  
Sıcak su  
1 tutam kimyon  
1 tutam tuz  
1 tutam kuş üzümü

Yarım soğanı doğrayın. Kuşbaşı eti hazırlayın. Tencerede sıvı yağı kızdırın. Eti tencereye alarak kavurun. Havucu küp küp doğrayın. Üzerine soğan ve havucu ekleyin ve kavurmaya devam edin. Üzerini geçecek kadar sıcak su ekleyin. 1 tutam kimyon, tuz ve kuş üzümü ekleyin. Biraz karıştırdıktan sonra üzerine ıslayıp hazırladığınız pirinci ekleyin ve iyice karıştırın. Kaydıktan sonra 15-20 dakika demlendirin.

---