



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖZBEK PİLAVI

Ümit Usta

500 gr kuşbaşı et (kuzu veya dana)
1 kg pilavlık pirinç
500 gr havuç
2 adet büyük boy kuru soğan
1 çorba kaşığı dolusu domates salçası
1 çay bardağı kabuğu soyulmuş badem
1 çay bardağı bezelye
1 paket margarin
Tuz
Karabiber

İnce kıydığımız 1 adet kuru soğanı, çeyrek paket margarin yağında pembeleştirip, kuşbaşı kesilmiş kuzu etleri ile birlikte etler suyunu salıp da çekinceye kadar kavuralım.

Etler yağına binince, domates salçasını da ilave edip 1-2 sefer daha karıştırdıktan sonra, etlerin üstüne 2-3 parmak çıkacak kadar sıcak su koyup, pişmeye bırakalım.

Pişmesine yakın, yeterince tuz ve karabiberle birlikte kabuklarını soyup fındık büyüklüğünde kestiğimiz havuçları da ilave edip, havuçlar ve etler iyice pişinceye kadar bekleyelim.

Daha önceden el dayanabilecek kadar tuzlu sıcak suda ıslattığımız pirinçleri, iyice yıkadıktan sonra süzelim.

Pilavı pişireceğimiz tencereye, geri kalan margarinı koyup, eritemiz. Kabuklarını soyduğumuz bademleri koyup birazcık kavurduktan sonra, ince kıydığımız kalan 1 adet kuru soğanı da ekleyerek, kavurma işlemine devam edelim.

Soğanlar pembeleşince, iyice yıkayıp süzdüğümüz pirinçleri ilave edip, pirinçler tane tane oluncaya kadar kavuralım. Pişirdiğimiz havuçlu etleri suyundan süzüp, bezelyelerle birlikte pilav tenceresine ilave edelim.

Yeterince tuz ve karabiber katıp son bir kere daha karıştırdıktan sonra, süzdüğümüz etlerin suyunu kaynar olarak, pirinçlerin üstüne bir parmak çıkana kadar dökelim (eğer süzdüğümüz salçalı su, pilav için yetersiz ise, bir miktar sıcak su takviyesi yaparak, pilavın ihtiyacı olan suyu verelim). Önce kuvvetli ateşte kaynatıp, sonra kısık ateşte 15-20 dakika kadar suyunu çektiirelim.

Ocağı kapatıp, 15-20 dakika daha demlendirip harmanladıktan sonra, sıcak sıcak servis yapalım.