



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖZBEK PİLAVI

250 gr KUŞBAŞIET
2 Su Bardağı pirinç
1 Tutam kakule, karanfil, tarçın
5 Yemek Kaşığı sanayağı
3 Su Bardağı su
1 Baş soğan

Yağ ve soğanı etle kavurun. Üzerine su ekleyip karıştırılır. Kapalı olarak kısık ateşte pişirilir. Pişen etlerin suyu süzülüp bir çorba kaşığı yağda kavrulur. Bir tencereye kalan etin suyu 3 bardak oluncaya kadar suyla tamamlanır. Tuzu, kakule, tarçın ve karanfil eklenir, karıştırılır. tencere dibine kızartılan etler yayılır, üzerine pirinç dökülür. su eklenir, karıştırılmaz. suyunu çeken pilav 10, 15 dakika bekletilip tencere servis tabağına ters çevrilir ve servis yapılır.