



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÖZBEK PİLAVI

4 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Adet soğan
1 Çorba Kaşığı domates salçası
3 Su Bardağı et suyu
400 gr kuzu kuşbaşı
Yeterince tuz
1 Çorba Kaşığı biber salçası
3 Adet havuç
1 Su Bardağı haşlanmış nohut
Yeterince karabiber
500 gr pirinç

Pirinci tuzlu sıcak suda yarım saat bekletin. Soğanı kıyın, havuçları temizleyip kibrit çöpü şeklinde doğrayın. Yağı tencerede eritip kuzu etini ekleyin. Suyunu salıp çekince dek kavurun. Soğanı ilave edip 1-2 dakika daha kavurun. Havuçları ekleyip birkaç dakika karıştırın. Haşlanmış nohut, et suyu, tuz ve karabiber ilave edip kaynatın. Pirinci ekleyin. Ateşi kısıp suyunu çekinceye dek pişirin. Tencerenin üzerine kağıt havlu örtüp kapağını kapatın ve dinlendirin. Nohut ve rendelenmiş havuçla süsleyip sıcak olarak servis yapın.