



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÖZBEK PİLAVI

1 Paket Sana Klasik
2 Adet soğan
4 Su Bardağı pirinç
500 gr havuç
500 gr kuzu kuşbaşı
Yeterince karabiber
1 Yemek Kaşığı domates salçası
Yeterince tuz

İnce kıyılmış kuru soğanı 1 paket sana klasik margarinini yağında pembeleştirip kuşbaşı doğranmış kuzu etini de ilave edin. Et suyunu salıp çekinceye kadar pişirin. Et yağını bırakmaya başladığında salçayı ilave edip bir iki sefer karıştırıp etlerin üzerine 2-3 parmak çıkacak kadar sıcak su ilave edip pişmeye bırakın. Pişmesine yakın tuz, karabiber ve kabuğunu soyup fındık büyüklüğünde doğradığınız havuçları da ilave edip havuçlar ve etler yumuşayınca kadar pişirin. Daha önceden tuzlu sıcak suda ıslattığınız pirinçleri iyice yıkadıktan sonra süzün. Pilavı pişireceğiniz tencereye geri kalan margarini koyup eritin. Süzdüğünüz pirinç tencereye ilave edip iyice kavurun. Pişirdiğiniz havuçlu eti suyundan süzüp tencereye ekleyin. Tuz ve karabiberini ayarlayıp bir kez daha karıştırdıktan sonra süzdüğünüz etin suyunu kaynar olarak pirinçlerin üstüne 2 parmak çıkana kadar dökün. Önce kuvvetli ateşte kaynatıp sonra kısık ateşte 15-20 dakika kadar suyunu çektirin. Ocağı kapatıp 15-20 dakika demlendirip harmanladıktan sonra servis edin.