



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖZBEK PİLAVI

İlkay Öztürk

- 2 Su Bardağı Pirinç
- 3 Su Bardağı Su
- 1.5 Çorba Kaşığı Tereyağı
- 1 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 250 g Kuzu Kuşbaşı
- 1 Adet Kuru Soğan
- 2 Adet Domates
- 1/2 Su Bardağı Bezelye
- 1 Adet Havuç
- 1 Demet Maydonoz
- 1 Tatlı Kaşığı Kekik
- 1 Tatlı Kaşığı Karabiber
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz

Pirinçleri yıkayıp süzdükten sonra tuzlu sıcak suya bırakalım.

Soğanı incecik kıyıp zeytinyağında kavuralım. Kuşbaşı eti ilave edip 5-6 dakika soteleyelim. Bezelyeyi, küp küp doğranmış havuçları ve domatesleri de ekleyelim. Et suyunu salıp çekinceye kadar pişirelim. Tuzun yarısını ve baharatları ekleyip ocağın altını kapatalım.

Sıcak suda şişen pirinçleri yıkayıp süzelim. Ayrı bir tencerede tereyağını eritelim. Pirinçleri bu yağda 2 dakika kadar kavurup, suyu ve kalan tuzu ekleyelim. Tencerenin kapağını kapatalım, ocağın altını kısıyalım ve pirinçler suyunu çekinceye kadar pişirelim, demlenmeye bırakalım. Ardından etli harcı pilava ilave edip iyice karıştıralım. Sıcak sıcak servis yapalım.

