ÖZBEK PİLAVI (YÖRÜK)

Nedim Atilla

500 gram kuşbaşı koyun eti (kemiksiz)
4 su bardağı su
2,5 tatlı kaşığı tuz
1 orta boy soğan
2 orta boy havuç
6 çorba kaşığı margarin
2 su bardağı pirinç
2 tatlı kaşığı karabiber

Et, kısık ateşte kendi suyu ile yaklaşık 40 dakika pişirilir. Daha sonra su ve yarım tatlı kaşığı tuz eklenir, yumuşayıncaya kadar kısık ateşte pişirilmeye devam edilir. Bu arada soğan küçük küçük; havuç kibrit çöpü şeklinde doğranarak yağda, kısık ateşte ara sıra karıştırılarak kavrulur. Et, suyunu çekince havuç ve soğan karışımına eklenir. Birkaç kez çevrilir ve tencerenin dibine yayılır. Üzerine pirinç, iki su bardağı su ve tuz eklenerek kaynamaya bırakılır. Önce orta sonra kısık ateşte suyunu çekene kadar 15-20 dakika pişirilir. Karabiber serpilir ve üzerine peçete konup 20 dakika dinlendirilir.

Not: Türkiye'nin çeşitli yerlerinde değişik adlar alan ve değişik baharatlar kullanılarak da yapılabilen bir pilav türüdür.

ML® Özbek Pilavı için tıklayın