



## PLOV

Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi

Kuzu eti 500 g  
Domates 3 orta boy  
Pirinç 2 su bardağı  
Et suyu 3 su bardağı  
Havuç 4 orta boy  
Tuz 2 tatlı kaşığı  
Kuru soğan 2 orta boy  
Karabiber 1 tatlı kaşığı  
Sıvıyağ 4 yemek kaşığı

Kuşbaşı (mire poix) doğranmış kuzu eti tencerede yağla kavrulur. Yemeklik (brunoise) doğranmış soğan eklendikten sonra 2-3 dakika daha kavrulur. Küp (mire poix) doğranmış havuç ve domates ilave edilir. Biraz daha kavrulduktan sonra tuz, karabiber ve pirinç ilave edilir. Üzerine et suyu dökülerek yarım saat kısık ateşte pişirilir.

