



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TÜRKMEN PİLAVI

<https://www.cumhuriyet.com.tr/>

500 gram kuzu eti (kuşbaşı doğranmış)
2 su bardağı pirinç
3 adet büyük boy havuç
2 adet soğan
1 su bardağı sıvı yağ veya kuyruk yağı
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kimyon
4 su bardağı sıcak su

Pirinci tuzlu suda yaklaşık 30 dakika bekletin, ardından iyice yıkayıp süzün.

Geniş bir tencereye sıvı yağı koyun ve kuşbaşı doğranmış kuzu etini ekleyerek yüksek ateşte iyice kavurun.

Etler suyunu salıp çekene kadar pişirin.

Etler kızardıktan sonra, ince doğranmış soğanları ekleyin ve pembeleşene kadar kavurun.

Havuçları jülyen şeklinde doğrayın ve tencereye ekleyin. Havuçlar yumuşayana kadar yaklaşık 10 dakika kavurun.

Üzerine sıcak suyu ilave edin ve baharatları (tuz, karabiber, kimyon) ekleyin. Etler tamamen pişene kadar suyun kaynamasını sağlayın.

Suyu kaynayan karışıma yıkayıp süzdüğünüz pirinçleri ekleyin. Tencerenin kapağını kapatarak kısık ateşte pirinçler suyunu çekene kadar pişirin.

Pilav suyunu çektikten sonra tencerenin kapağını kapatarak yaklaşık 15 dakika dinlendirin.

