



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

BUHARA PİLAVI



2 Su bardağı Pirinç
200 Gr. kuzu kuşbaşı et
1,5 Çay bardağı sıvıyağ
2 Adet havuç
2 Çorba kaşığı badem
3 Su bardağı su
1,5 Tatlı kaşığı tuz
1 Çay kaşığı karabiber

- # Pirinç tuzlu, ılık bol suda yarım saat ıslatılır.
- # Az yağ ile kuşbaşıdan küçük doğranmış et kavrulur., üzerine rendelenmiş havuç konur, karıştırılır, kapağı kapatılır, ocaktan alınır.
- # Kalan yağ başka bir tencereye konur, biraz ısınınca, haşlanarak kabuğı çıkarılan bademler atılır ve kavrulur.
- # Üzerine, ıslatılmış, yıkanmış ,süzlmş pirinç konur, pirinç bademle beraber kavrulur.
- # Pirincin zerine de daha önceden hazırlanan etli karışım dökülür, karıştırılır.
- # 3 Su bardağı su eklenir, tuz ve karabiber konur. Kapağı kapatılır, önce orta ateşte sonra kısık ateşte 20 dakika pişirilir.
- # Pişince kapakla tencere arasına kağıt konur, en az 20 dakika demlendirilir.

Not: İstenirse, rende havuç ayrıca kavrulup ilave edilebilir.