



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

ÖZBEK PİLAVI



- 2 Su bardağı pirinç
- 2 Adet orta boy havuç
- 1 Adet büyük kuru soğan
- 250 gr. kuşbaşı et
- 4 Diş sarımsak
- 1 ay bardağı ekirdeksiz kuru zm
- Yarım ay kaşığı yenibahar
- Yarım ay kaşığı tarçın
- 1,5 Tatlı kaşığı tuz
- 1 Tatlı kaşığı karabiber
- 3 Su bardağı et suyu
- 1 ay bardağı ayıek yağı
- 1 orba kaşığı tereyağı

- # Kuşbaşı et yağ eklenmeden, orta ateşte suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur. zerine 3 su bardağı su eklenir, yumuşayana kadar haşlanır.
- # Bu arada pirinç, ılık limonlu, tuzlu suda ıslatılır. Kuru soğan ince yemeklik doğranır. Sarımsaklar kabuklarıyla yıkanır. Havuçlar kibrit p şeklinde doğranır. Kuru zm suya ıslatılır.
- # Haşlanan et süzgece çıkarılır, suyu 3 su bardağından az kaldıysa üzerine su eklenerek tamamlanır.
- # Tencereye ayıek yağı ve tereyağı konur, hızlı ateşe yerleştirilir. zerine soğan eklenir, şeffaflaşana kadar kavrulur.
- # Daha sonra havuç ve kabuklu sarımsak atılır, sürekli karıştıarak havuçlar suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur.
- # İçine suda bekletildikten sonra soğuk suda nişastası gidene kadar yıkanmış ve szlmş pirinç katılır, 5 dakika kadar kavrulur.
- # zerine kuru üzüm, tuz, karabiber, yenibahar, tarçın, haşlanmış et ve 3 su bardağı et suyu konur, karışdırılır, tencerenin kapağı kapatılır.
- # Pilav orta ateşte 10 dakika daha sonra kısık ateşte 10 dakika olmak üzere 20 dakika pişirilir, ateşten alınır. Tencere ile kapak arasına emici bir kağıt yerleştirilir, yarım saat dinlendirilir.
- # Pilav ezmeden karışdırılır, servis tabağına alınır.

Not: zbek pilavının değişik kaynaklarda farklı tarifleri bulunmaktadır. Mütevazı Lezzetler'de yer alan zbek Pilavı, zbekistanlı bir aşbaşının orijinal tarifi esas alınarak hazırlanmıştır.