



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)
بانو آتابي لذیذ المتواضع من وصفات الأكل

رز البخاری Buhara Pilavi



٢ كوب ماء رز
٢٠٠ غرام لحم خنزير
٥.١ كوب شاي زبيب
٢ عدد جزر
٢ ملعقة حساء لوز
٣ أكواب ماء طحير
٥.١ ملعقة حلو مليح
١ ملعقة شاي فلفا

- # يتبق الأرز في الماء المالحه نصف ساعة
- # يشوي اللحم المقطوع أصغر من قشباشي مع قليل من الزيت, ويوضع عليها الجزر المبشورة ويخلط ويغلق الغطاء ويؤخذ من المحجر
- # يوضع زيت الباقي على قدر آخر, عندما سخن قليلاً يوضع اللوز المخرج القذائف المخلي ويشوي
- # يوضع عليها الأرز المغسول والمصفى بالياء, ويشوي الأرز مع اللوز معاً
- # يصب على الأرز اللحم المخلط التي اعد من قبل ويخلط
- # يضاف ٣ أكواب ماء من المياه, ويوضع الملح والفلفل الأسود ويغلق الغطاء, ويطيخ أولاً في الحرارة المتوسط ثم في الحرارة المنخفض مع دقائق
- # يوضع ورقة بين القدر والغطاء عندما طبخ, وينقطع على الأقل ٢٠ دقائق

ملاحظة : عند وعنتها يشوي جزر المبشور لحالها ثم تصيف