



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