



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

## BUHARA PİLAVI



2 Su bardađı Piri  
200 Gr. kuzu kuşbaşı et  
1,5 çay bardağı sıvıyağ  
2 Adet havuç  
2 orba kaşığı badem  
3 Su bardađı su  
1,5 Tatlı kaşığı tuz  
1 ay kaşığı karabiber

- # Piri tuzlu, ılık bol suda yarım saat ıslatılır.
- # Az yağ ile kuşbaşından küçük doğranmış et kavrulur., üzerine rendelenmiş havuç konur, karıştırılır, kapağı kapatılır, ocaktan alınır.
- # Kalan yağ başka bir tencereye konur, biraz ısınınca, haşlanarak kabuğu çıkarılan bademler atılır ve kavrulur.
- # zerine, ıslatılmış, yıkanmış ,szlmş piriç konur, piriç 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.