



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 Çay bardağı çekirdeksiz kuru üzüm
- Yarım çay kaşığı yenibahar
- Yarım çay kaşığı tarçın
- 1,5 Tatlı kaşığı tuz
- 1 Tatlı kaşığı karabiber
- 3 Su bardağı et suyu
- 1 Çay bardağı ayçiçek yağı
- 1 Çorba kaşığı tereyağı

- # Kuşbaşı et yağ eklenmeden, orta ateşte suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur. Üzerine 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 çöpü şeklinde doğranır. Kuru üzüm suya ıslatılır.
- # Haşlanan et süzgece çıkarılır, suyu 3 su bardağından az kaldıysa üzerine su eklenerek tamamlanır.
- # Tencereye ayçiçek yağı ve tereyağı konur, hızlı ateşe yerleştirilir. Üzerine soğan eklenir, şeffaflaşana kadar kavrulur.
- # Daha sonra havuç ve kabuklu sarımsak atılır, sürekli karıştırarak havuçlar suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur.
- # İçine suda bekletildikten sonra soğuk suda nişastasız gidene kadar yıkanmış ve süzölmüş pirinç katılır, 5 dakika kadar kavrulur.
- # Üzerine kuru üzüm, tuz, karabiber, yenibahar, tarçın, haşlanmış et ve 3 su bardağı et suyu konur, karıştırılır, 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 karıştırılır, servis tabağına alınır.

**Not:** Özbek pilavının değişik kaynaklarda farklı tarifleri bulunmaktadır. Mütevazı Lezzetler'de yer alan Özbek Pilavı, Özbekistanlı bir aşçıbaşının orijinal tarifi esas alınarak hazırlanmıştır.