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 nişastası gidene kadar yıkanmış ve süzülmüş 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.