

Ayvali Buhara Plavi

Malzemeler

750 gr kusbasi et
2 adet ayva
2 adet yesil elma
4 adet havuc
1 cay bardagi badem
1 cay bardagi antep fistigi
3 su bardagi pirinc
1 yemek kasigi biber salcasi
1 yemek kasigi domates salcasi

Yapilisi

3 su bardagi pirincin uzerine 1 cay kasigi tuz serpilir ve sicak suda islatilir. Kusbasi etler sivi yag ile rengi doenen kadar kavrulur ve 1'er yemek kasigi domates ve biber salcasi eklenir. Uzerine su dokulup etler haslanmaya birakilir. Ayva ve yesil elmalar soyulup dilimlenir. Havuclar halka halka kesilir. Ayva, elma ve havuc sirayla sivi yagda kizartilir. Bademler ve fistiklar ayri ayri pembelesene kadar kavrulur. Pirinc suzulur. Pilavin pisecegi tencereye salcali suda pisen atler yerlestirilir. Uzerine elma ve ayva dilimleri dizilir ve orta kisma havuclar yerlestirilir. Tum malzemelerin uzeri pirinle kaplanir. Pirincin uzerine cikacak kadar salcali et suyundan dokulur ve pilav pismeye birakilir. Pisen pilav servis tabagina ters cevrilir ve uzeri badem ve fistikle suslenir. Buhara Pilavi servise hazirdir.