

Buhara Pilavi

Malzemeler

1 kase arpacik soğan
1 kase haslanmis nohut
3-4 havuc
Yarım kg kuzu kusbasi et
3 su bardagi pirinc
6 su bardagi su
2 yemek kasigi tereyagi
Tuz

Yapilisi

Havucların dış yüzeyleri temizlenip küçük kup şeklinde doğranır. Yağ eritilip arpacik soğanlar seffaflasana kadar sotelenir. Kup doğranmis havuc ve haslanmis nohut eklenip birlikte kavrulur. Diğer tarafta başka bir tencerede kusbasi et suyunu birakip çekene kadar kavrulur ve piserilir. Pisen etler soğan, nohut ve havucun bulunduğu tencereye eklenip iyice karistirilir. Karisinin üzerine pirinc ve su eklenir. Pismeye yakın tuz eklenir. Pilav dinlendirildikten sonra ters cevirilerek servis tabagina alinir.