

Buhara Plavi

Malzemeler

1 kg kusbasi dana eti
1 kg kuru sogan
4 su bardagi pirinc
4 su bardagi haslanmis nohut
1/2 su bardagi zeytinyagi

Yapilisi

: Etler iyice yumusayana kadar yaklasik 2 saat haslanir. 4 su bardagi pirince tuz konur ve uzerine cikacak kadar sicak su eklenerek islatilir. 1 kg kuru sogan yarim ay seklinde dogranir. Tavaya yarim su bardagi zeytinyagi konur ve soganlar sararana kadar kavrulur. Etler suyun icinden alinir. Et suyu da telsuzgecten gecirilerek suzulur. Derince bir tencerenin tabani haslanmis etlerle kaplanir. Nohutlarla da etlerin uzeri kaplanir. Kavrulan soganlar nohutlarin uzerine dosenir. Pirinclar suzulur ve soganlarin uzerine yerlestirilir. 4 su bardagi et suyu ve 6 su bardagi normal su da tencereye ilave edilerek kisik ateste suyunu cekene kadar pismeye birakilir. Pisen pilav servis tabagina ters cevrilir. Buhara Pilavi servise hazirdir.