

Ozbek Pilavi

Malzemeler

250 gram jasmin pirinci (1.5 bardak)
500 gram kuzu kusbasi (irice kemikli parcalar)
2,5 bardak pisen etin suyu
Bir orta boy sogan
2 orta boy havuc
100 gram tereyagi
1 cay k. yenibahar
1 cay k. tarcin
2 cay k. karabiber
2 cay k. tuz

Yapilisi

Pirinci yıkayıp sıcak su bulunan ve içine tuz atılmış bir kapta su soguyana kadar bekletin. Kuzu etlerini normal kapaklı tencerede veya duduklu tencerede, 3 bardak su ile yumusayana kadar pisirin. (Duduklu tencerede 25 dakika yeterlidir. Normal tencerede bir saatten fazla surede piser.)

Diger yanda soganlari ince yemeklik dograyip tereyaginda kavurun. Bir kac dakika sonra rendelenmis havuclari da katarak kavurmaya devam edin. Sogan ve havuclar yumusadiginda pismis etin suyundan 2,5 bardak soganli havuclu karisima katin ve pirincleri yıkayıp tuzunu suzduktan sonra uzerine ilave edin. Tuz karabiber tarcin ve yenibahari da katarak guzelce karistirin.

Pismis etleri bu sulu karisimin ustune yayip, harli ateste pirinclar suyunu cekene kadar pisirin. Pilavin yuzeyi goz goz olunca atesi kisiniz ve bes dakika kadar daha kisik ateste tutun. Atesi sondurunce tencere uzerine bir bez orterek, kapagi kapali olarak 20 dakika dinlendirin. Pilaviniz servise hazirdir. AFIYET OLSUN...