

## Turkistan Pilavi

### Malzemeler

(10 kisilik)

1 kilogram baldo pirinc (yaklasik 4 su bardagi)

400 gram havuc (3 orta boy)

400 gram sogan (2 orta boy)

yarim paket teremyag

600 gram net(kemiksiz) kuzu sotelik et

2 kasik salca

2 bardak haslanmis nohut

tuzkarabiber

1 kasik tereyag

### Yapilisi

Oncelikle pirincleri islatin

Havucdari rendeleyin.

Soganlari ince ince dograyin

Tereyagi eritip soganlari icine koyun ve 1-2 dakika kavurun.

uzerine et ilave edin, kendi suyu ile pisirin. (etler biraktigi suyu ceksin, eger et hala sertse biraz sicak su ekleyin) pismesine yakin havuc koyun. Et ile beraber pisirmeye devam edin.

2 kasik salcayi, tuzu, arzuya gore biraz karabiberi ve haslanmis nohutlari tencere ekleyin.

Daha onceden islattiginiz baldo pirinci ilave edilip, malzemenin ustunu bir serce parmagi inceliginde gececek sekilde sicak su ilave edin.

once biraz harli ateste sonra kisik ateste suyunu cektirin.

ustune tereyagi parca parca koyarak demlenmeye birakin.

Servis oncesi pilavi iyice karistirarak buyukce bir kase icine koyun ve servis tabagina ters cevirin.

Afiyet olsun...