



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BADEMLİ KARANFİLLİ PİLAV

MALZEME

3 su bardağı pirinç
2 adet orta boy kuru soğan
1,5 su bardağı taze badem
1 çay bardağı kuşüzümü
2 adet defne yaprağı
4 diş karanfil
1 parça çubuk tarçın
150 gr. tereyağı
Sıcak su
Yeterince tuz
karabiber

YAPILIŞI

Bademleri sıcak suda ıslatıp kabuklarını soyalım.
Kuru soğanları ince ince kıyıp margarin yağında kavurmaya başlayalım.
Soğanların hemen peşinden bademleri ilave edip hep beraber kavuralım.
Hızlı suda ıslatıp iyice yıkayarak süzdüğümüz pirinçleri de katıp kavurmaya devam edelim.
Pirinçler tane tane olunca, karanfili, tarçını, defne yapraklarını kuşüzümlerini, karabiberi tuzu ve yeterince suyunu ilave edip ağzı kapalı olarak kaynamaya bırakalım.
Kaynamaya başlayınca, kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pişirip demlendirelim.
Demlendirdiğimiz pilavımızı harmanlayıp servis yapalım.