



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ PİLAV EŞLİĞİNDE ANANASLI TAVUK

- 8 adet tavuk but
- 4 dilim ananas konserve
- 2 çay kaşığı Köri
- 2 tatlı kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı bal
- 2 su bardağı baldo pirinç
- 3 su bardağı su
- 125 gr margarin
- 100 gr badem
- 1 adet kesme şeker
- 2 tatlı kaşığı tuz

Tavuk butlarının uçlarına aliminyum folyo sarılarak çiğ olarak fırına konur.

Kızarmadan hemen önce üzerlerine 2 tatlı kaşığı tuz serpilip, köri ve bal sürülerek kızarması sağlanır.

Servis tabağına yerleştirildikten sonra ikiye bölünmüş ananas dilimleri ile süslenir.

Pilav için pirinç tuzlu sıcak suda 25 dakika bekletilir, ardından yıkanır ve süzölmeye bırakılır.

Bademlerin kabuklarının kolay soyulması için, bademler sıcak suda 5 dakika kaynatılır.

Bademler soğuyunca kabukları soyulur ve 1 yemek kaşığı margarin ile kısık ateşte kavrulur.

Ayrı bir tencerede kalan margarin ile pirinç hafif kavrulur.

Kavrulan pirincin üzerine 3 bardak sıcak su şeker ve 2 tatlı kaşığı tuz ilave edilerek kısık ateşte 20 dakika pişirilir.

15 dakika demlenmesi sağlandıktan sonra tercihe göre bademlerle karıştırılabilir veya bademleri servis yaparken pilavın üzerine dizebilirsiniz.

