



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ PİLAV

250 gr. pirinç
2 bardak su
2 adet Bizim Mutfak Tavuk Bulyon
2 çay kaşığı tuz
1 çorba kaşığı Bizim Margarin
50 gr. badem içi
100 gr. haşlanmış tavuk eti

Bir tencereye su, tavuk bulyonlar, tuz konularak margarin ile birlikte kaynatılır. Kaynadıktan sonra içerisine pirinç, badem içi ve ufak küp doğranmış tavuk eti ilave edilir ve kapağı kapalı şekilde orta ateşte 6 dakika daha kaynatmaya devam edilir. Altı kapatılır ve 6 dakika demlendirilip servis edilir.
