BADEMLİ PİLAV

2 su bardağı pirinç
3 su bardağı sıcak su
1 paket tavuksuyu tableti
2 çorba kaşığı tereyağı
350 gram kıyma
50 gram kabuksuz badem
Yarım fincan sıvı yağ
1 demet maydanoz
Tuz
Karabiber
Yenibahar

Ön hazırlık olarak bademleri sıcak suda 10 dakika bekletip kabuklarını soyalım. Pirinçleri sıcak suya yatırıp, üzerine 1 çorba kaşığı tuz ilave ederek 1 saat bekletelim. Daha sonra pirinçleri nişastası gidene dek birkaç su yıkayarak sularını iyice süzelim. Tencereye yağı alıp eritelim. Pirinçleri şeffaflaşana dek karıştırarak kavuralım. 3 su bardağı sıcak suya tavuksuyu tabletini ilave edip, eritelim ve tencereye aktaralım Pirinçler suyunu çekip üzeri göz göz olana dek kısık ateş üzerinde pişirelim. Tencereyi ateşten alıp, üzerine yağlı kağıt örterek 15-20 dakika dindirelim. Bu arada pilavın üst malzemesini hazırlamaya başlayalım. Ayrı bir tavada sıvı yağı alıp, kabuksu ve 2'ye bölünmüş bademleri hafifçe pembeleşene dek kavuralım. Kıymayı, tuzu, karabiberi ve yenibaharı ilave edip kavuralım. Kıymanın rengi değişip, bıraktığı suyu çektiğinde, incecik kıyılmış maydanozu ilave edelim. 2 dakika daha çevirip ateşten alalım. Pilavı servis tabağına aktarıp üzerine kıymalı harcı yayarak servis yaplım.

© lezzetler.com tarif no:96722 • adı:Bademli Pilav • gönderen:Saadet • indirme tarihi:25.04.2024 - 13:42