



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in) Yemek Tarifleri Sitesi

BİRYANI PİLAVI (PAKİSTAN)

500 gr basmati pirinci
500 gr kemiksiz tavuk eti
4-5 sivribiber
1 iri soğan
300 gr tereyağı
1 litre su
1 çorba kaşığı karışık baharat
4 diş karanfil
4 yeşil kakule
5 tane karabiber
1 siyah kakule
1 çubuk tarçın
Bir tutam kuru safran
1 tatlı kaşığı tuz

Soğan ve sivribiberleri temizleyip kıyın. Tavuk etini küçük küpler halinde doğrayın. Pirinci yıkayıp süzün. Tereyağını tencerede kızdırıp soğan ve sivribiberi kavurun. Su, tuz ve safran haricindeki baharatları ilave edip kaynatın. Tavuk etini ekleyip yumuşayınca kadar pişirin. Pirinci ilave edip karıştırın. Suyunu çekince ateşten alın.

Safranı küçük bir kaseye alıp 3 kaşık su ilave ederek ezin. Pilavdan 4-5 kaşık alıp safrana ekleyerek karıştırın. Safranlı pilavı tenceredeki pilava ekleyip harmanlayın. 5-6 dakika dinlendirip sıcak olarak servis yapın.