



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAÇAKLI PİRİNÇ PİLAVI

250 gram kadayıf
2 su bardağı pirinç
Yarım çay kaşığı safran
3 çorba kaşığı tereyağı
Yarım tavuk göğsü (haşlanmış)
1 çorba kaşığı badem
1 çorba kaşığı kuş üzümü
2 su bardağı su
Tuz
Karabiber
Yenibahar

Pirinci tuzlu sıcak suda 1 saat bekletin. Bol suyla yıkayın. 1 çorba kaşığı tereyağını tencereye koyun. Bademleri ekleyip sararınca kadar kavurun. Bademleri tencereden alın. 2 su bardağı su koyup kaynatın. Koyulaşınca pirinci ilave edin. Kısık ateşte pişirin. Üzerine kuş üzümü ve baharatları ekleyip harmanlayın. Yuvarlak bir kalıbı yağlayın. Kalan 2 çorba kaşığı tereyağını eritin. Kadayıfın üzerine dökün. Safranı ilave edip harmanlayın. Kalıba yayın. İçine pilavın yarısını koyun. Arasına tavuk etlerini yerleştirin. Üstünü pilavın diğer yarısıyla kapatın. Pilavın üzerini de kadayıfla kapatın. Fırında 25 dakika pişirin. Servis tabağına ters çevirin. Bademle süsleyin.