



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İSTANBUL PİLAVI (İSTANBUL)

Tavuk 1 büyük boy
Su 4 su bardağı
Tuz
Tavuk ciğeri 2 adet
125 gram Badem (dövülmemiş)
Margarin 6 yemek kaşığı
Pirinç 2 su bardağı
Safran 1 1/2 tatlı kaşığı
Bezelye (taze iç) 1/2 su bardağı
Yeşil fıstık (dövülmemiş) 1/3 su bardağı

30 dakika sıcak tuzlu suda beklettiğiniz pirinci yıkayıp süzün. Pirinçleri bademlerle birlikte tereyağında kavurun. Haşladığınız hindi filetonun suyundan 2 bardak ayırın. Yarım kahve fincanı suda 30 dakika kadar bekkettiğiniz safranı hindi suyunun içine katın. Didiklediğiniz tavuk etini bezelye, tuz ve zencefille birlikte daha önceden kavurduğunuz pirincin içine ilave edin, bunun üzerine kalan hindi suyunu ekleyip suyunu çekene kadar pişirin. Pişen pilavın içine daha önceden sıcak suda beklettiğiniz antep fıstıklarının iç kabuklarını soyup pilavınıza ekleyin, pilavınızı dinlenmeye alın.

