



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İSTANBUL PİLAVI

2 su bardağı pirinç
150 gr bezelye
3 su bardağı tavuk suyu veya su
Tuz
30 gr tereyağı
Yarım tavuk göğsü
1 tutam safran
25 gr antepfıstığı
25 gr badem
2 çorba kaşığı limon suyu

Safranı, bir kahve fincanı sıcak suda 10 dakika bekletip suyunu süzerek posasını atın. Pirinçleri ılık, tuzlu ve 1 çorba kaşığı limon ilave edilmiş suda yarım saat bekletin.

Tavuk göğsünü bir tencerede üzerini aşacak kadar sıcak su, kalan limon suyu ve tuz ekleyerek haşlayın.

Fıstık ve bademleri sıcak suda 5 dakika bekletip kabuklarını soyun. Bezelyeleri haşlayın.

Pirinçleri bol suyla yıkayıp süzün. Tereyağını tencerede eritin. Bademleri ekleyip hafif pembeleşinceye kadar kavurun. Delikli kepçeyle çıkarıp bekletin. Aynı tencereye pirinçleri ilave edip sürekli karıştırarak kavurun.

Sıcak tavuk suyu, safranlı su ve 1 tutam tuz serpiştirin. Ağır ateşte pirinçler suyunu çekene kadar pişirin. Ateşten alıp antepfıstığı, bezelye, didiklenmiş tavuk eti, kiraz domates, dereotu ve bademleri ekleyip karıştırın. Sıcak servis yapın.