



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İSTANBUL PİLAVI

Tavuk 1 büyük boy 850 gram
Su 4 su bardağı 800 gram
Tuz 2 1/2 tatlı kaşığı 14 gram
Tavuk ciğeri 2 adet 125 gram
Badem (dövülmemiş) 1/3 su bardağı 40 gr
Margarin 6 yemek kaşığı 60 gram
Pirinç 2 su bardağı 360 gram
Safran 1 1/2 tatlı kaşığı 0.4 gram
Bezelye (taze iç) 1/2 su bardağı 70 gram
Yeşil fıstık (dövülmemiş) 1/3 su bardağı 35 gram

Tavuğu yıka, 1 su bardağı su ve 1 tatlı kaşığı tuz ile kısık ateşte yaklaşık 35 dakika pişir, kemiklerini ayır ve didikle. Ciğeri 1 santimetreküp irilikte doğra, kabukları soyulmuş bademi ve ciğeri margarinle sote yap. Pirinci yıka, süz, ciğere ekle, birkaç kez çevir. Tavuk suyuna sıcak su ekleyerek ölçüyü 4 su bardağına tamamla, safran ve kalan tuzla birlikte pirince kat.

Önce orta, sonra kısık ateşte suyunu çekene değin, 15-20 dakika pişir.

Pişme süresi dolmadan 5 dakika önce tavuk eti ve bezelyeyi kat. Üzerine peçete koyup 20 dakika dinlendir. Kabuğu soyulmuş fıstığı pilava ekleyip servis yapın.