



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI BADEMLİ PİLAV

2 Su Bardağı Pirinç
2 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
2 Çorba Kaşığı Tereyağı
2 Çorba Kaşığı Badem
1 Adet portakalın rendelenmiş kabuğu ve sıkılmış taze suyu
Yeteri Kadar Tuz, karabiber
2.5 Su Bardağı Sıcak Su

Pirinç ılık suyla ıslatıp 15 dk bekletin. Yıkayıp süzün.

Yağları pilav tenceresine alın, bademleri ekleyip kavurun. portakal kabuğunu ilave edip karıştırın ve hemen süzölmüş pirinç ekleyip 1-2 dk kavurun. Üzerine 2.5 bardak sıcak su ve sıkılmış taze portakal suyunu ilave edip kısık ateşte pişmeye bırakın. Suyunu çekince 20 dk demlendirip harmanlayarak servis yapın.

