



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ ANTEP FISTIKLI İÇ PİLAV

Malzemeler :

Pirinç 2 Su Bardağı

Komili Riviera zeytinyağı 3 Yemek Kaşığı

Soğan 1 Adet

Antepfıstığı 4 Yemek Kaşığı

Badem 6 Yemek Kaşığı

Tavuk suyu (veya su) 2,5 Su Bardağı

Toz şeker 1 Tatlı Kaşığı

Kuş üzümü 3 Yemek Kaşığı

Yenibahar 1 Yemek Kaşığı

Dereotu 3/4 Demet

Tuz -Karabiber

YAPILIŞI:

1- 3 su bardağı sıcak suda 1 tatlı kaşığı tuzu eritip pirinci yatırın ve su soğuyuncaya kadar bekletin. Su soğuyunca pirinci süzüp iyice yıkayın ve tekrar süzün.

2- Soğanları soyup ince ince kıyın. Dereotunu kıyın. Fıstık ve bademi 1.5 su bardağı suda 5 dakika kaynatıp alın ve kabuklarını soyun.

3- Komili Riviera zeytinyağını kızdırın, soğanı ve bademi koyup 5 dakika pembeleştirin. Pirinci ekleyin ve sürekli karıştırarak 5 dakika daha çevirin. Tuz, karabiber, şeker, fıstık ve kuru üzümü karıştırıp sıcak tavuk suyuyla birlikte ilave edin. Tencerenin kapağını kapatıp kısık ateşte pirinç, suyunu çekene kadar 20 dakika pişirin.

4- Tencereyi ateşten alın, yenibahar ve dereotu ile tatlandırıp karıştırın. Tencere ve kapak arasına temiz bir mutfak bezi yayıp servis yapmadan önce 15-20 dakika dinlendirin.

[ML® Fıstıklı Pilav için tıklayın](#)