



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ BAŞBAŞI BULGUR PİLAVI

3 su bardağı başbaşı bulgur
3,5 su bardağı tavuk suyu
4 yemek kaşığı kabuksuz badem
75 gr. tereyağı veya 1 kahve fincanı sıvıyağı
2 adet kesme şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı limonsuyu

Pirinci bir kaba alarak üzerini 2 parmak geçecek şekilde sıcak suya yakın ılık su ekleyerek 1-2 saat bekletin, daha sonra iyice nişastasının gittiğinden emin olacak şekilde bol su ile yıkayın.

Yapışmaz tencereye tereyağı yada sıvı yağ ekleyerek orta ateşte bademleri pembeleşinceye kadar hafif kavurun, daha sonra pirinçleri ekleyerek 5 dakika kadar karıştırarak beraber kavurun.

Tavuk suyunun içerisine limon suyunu, şekerini ve tuzu ekleyerek karıştırın ve pirinçlerin üzerine dökün, ocağın altını en kısık dereceye getirerek tencerenin kapağını kapatın. Pilav suyunu çekince ocağın altını kapatarak tencereye pilav arasına demini alması için 3-4 kat kağıt havluyla kapağını kapatın. 15- 20 dakika kadar demlenmesi için bırakın. Karıştırarak servise sunun.

Not: Bu pilav tarifinde badem kullanıldığı için ölçü diğer pirinç pilavlarından biraz daha farklı ölçülandırılmıştır. Sebebi bademlerinde su çekebileceği göz önünde bulundurulmasıdır.

