



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ ETLİ PİLAV

2 su bardağı pirinç
200 gram kuşbaşı et
1 çay bardağı zeytinyağı
1 çorba kaşığı şeker
1 çay kaşığı tuz
1 soğan
1 limon
1 çay bardağı çiğ badem
1 çorba kaşığı kuru üzüm
1 çorba kaşığı Antep fıstığı

Öncelikle etleri yıkayın. Pilavı pişireceğiniz tencereye zeytinyağını, rendelenmiş soğanı ve etleri koyup 10 dakika kavurun. İçine yıkanmış pirinçleri ilave edin ve kavurmaya devam edin. Yıkanmış, kabukları soyulmuş bademleri, kuru üzümleri de üzerine ilave edin. Şekerini, tuzunu ve limon suyunu da ekleyip, üzerini geçinceye kadar su döküp kapağını kapatın. 20 dakika pişirin. Antep fıstığını üzerine yerleştirin. 10 dakika kadar demlenince servis tabaklarına alıp ikram edin. Sıcak olarak da ikram edebilirsiniz.



Fotoğraf "nuran nur" tarafından gönderildi. 15.05.2019