



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ İÇ PİLAV

2 su bardağı pirinç
4 su bardağı tavuk suyu veya su
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı doğranmış badem
1 adet orta boy soğan (isteğe bağlı, rendeleyebilirsiniz)
Tuz (damak zevkinize göre)
Karabiber (isteğe bağlı)

Pirinci güzelce yıkayın ve süzün.

Tavuk suyunu veya suyu kaynatın.

Geniş bir tencerede sıvı yağı ısıtın. İsteğe bağlı olarak rendelenmiş soğanı ekleyip pembeleşene kadar kavurabilirsiniz.

İçine yıkanmış pirinci ekleyip pirinçler şeffaflaşana kadar kısık ateşte kavurun.

Kavrulan pirinçlerin üzerine sıcak tavuk suyunu veya suyu ekleyin. Tuzunu ayarlayın.

Tencerenin kapağını kapatın ve suyunu çekene kadar kısık ateşte pişirin.

Bademleri tavada hafifçe kavurun. Bademlerin rengi dönene kadar sürekli karıştırın.

Pirinç piştikten sonra ocaktan alın, üzerine kavurulmuş bademleri ekleyin. Tane tane olması için spatula veya tahta kaşık yardımıyla karıştırın.

Pilavı dinlenmeye bırakın. Üzerine temiz bir bez veya kağıt havlu koyarak 10-15 dakika demlenmeye bırakın.

Demlenen pilavı karıştırmadan servis yapabilirsiniz. İsteğe bağlı olarak karabiber ekleyebilirsiniz.

