



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BADEMLİ PİLAV

1/2 kg pirinç  
150 gram tereyağı  
1 tatlı kaşığı tuz  
100 gram kabuklu badem  
1 litre (4 bardak) et suyu  
1 çorba kaşığı çiçek yağı

Önce pirinci ayıklayıp ılık tuzlu suda 15 dakika bekletin. süro sonunda üç dört defa yıkayıp, süzdürün. Tereyağı büyükçe bir tencerede orta ateşte eritin. Yağ kızınca pirinci koyun. Ağır ateşte 6-7 dakika kavurun. Tuzu ilave edin. Kaynar haldeki et suyunu katın. Tencerenin kapağını kapatın. Ağır ateşte veya tercihan fırında, 15 dakika, suyunu çekinceye kadar pişirin. Bu arada bademleri kaynar suya atıp, bir dakika haşlayın. Hemen süzdürüp, kabuklarını soyun. Çiçek yağını küçük bir sahadanda kızdırın. Soyulmuş bademleri, sık sık karıştırarak pembeleşinceye kadar kavurun. Yağını süzdürüp, pilava ilave edin, karıştırın. Sıcak olarak, servis edin.