



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ PİLAV

3 su bardağı pirinç
125 gr tereyağı
6 su bardağı tavuk suyu
2 yemek kaşığı tuz
150 gr badem

Ön hazırlık olarak 150 gram bademi ılık suda 10 dakika bekletin. Bademlerin kabukları yumuşayınca, ayıklayın. Daha sonra yağsız teflon tavaya alarak pembeleşene kadar kızartın. Sıcak suda yıkadığımız ve ununu bırakması için süzdürdüğümüz pirinci geniş bir pilav tenceresine aktaralım. Tuzunu ayarlayalım. Önceden kızarttığımız bademleri 6 bardak kaynamış tavuk suyunu ilave ederek pirinçleri pişmeye bırakın. Pilavımız suyunu çektikten sonra ocaktan alıp 10 dakika dinlendirin ve servis yapın.