



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ PİLAV

1 avuç kadar çiğ badem
2 su bardağı pirinç
3 su bardağı sıcak su
Maydanoz
2 yemek kaşığı kadar sıvı yağ
1 yemek kaşığı tereyağı
Tuz

Bademleri kaynar suyun içinde 10 15 dakika bekletip kabuğunu soyuyoruz. Pilavı yapacağımız tencereye sıvı yağı ekleyip kabuğunu soyduğumuz bademleri alıp kavuruyoruz. Kavrulunca bademleri çıkartıyoruz. Yarım saat sıcak suda beklettiğimiz pirinçleri ve tereyağı ekleyip kavuruyoruz. Kavrulan pirinçlere tuzu ve sıcak suyu ekliyoruz kısık ateşte suyunu çekene kadar pişiriyoruz. Servis ederken kaseyin dibine bademleri koyup üzerine pilav ekleyip tabağa kaseyi yapıştırıp ters çevirebilirsiniz. Sunumu için oldukça şık duruyor. Üzerini pul biber ve maydanoz ile süsleyebilirsiniz.

