



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ PİLAV

1,5 su bardağı baldo pirinç
1/2 su bardağı file badem
1 avuç kuru üzüm(isteğe bağlı)
2 yemek kaşığı sıvı yağ
2 tatlı kaşığı tereyağ
1 çimdik şeker
2-3 damla sirke
1 çay kaşığı tuz (azaltıp arttırılabilir)
2+3/4 su bardağı tavuk suyu (veya normal su)

Pirinçleri en az 15 dakikalığına ıslayın.

Kuru üzümleri, şişmeleri için sıcak su dolu bir kaseye alın.

1 yemek kaşığı sıvıyağı tencereye alın ve bademlerinizi kokuları çıkana hafif renk alana kadar kavurun.

Bademleri kenara alın. Pirinçleri süzün ve yıkama suyu berraklaşana kadar sudan geçirin.

1 yemek kaşığı sıvıyağı ve tereyağı tencereye koyup kızdırın.

Pirinçleri ekleyin ve kırmadan kavurun. Daha sonra bademleri, kuru üzümleri, sıcak suyu, şeker ve tuzu ekleyip tencerenin kapağını kapatın, ocağın altını kısın.

Suyun tamamını çektikten sonra tencereyle kapak arasına havlu kağıt koyup 15 dakika boyunca dinlendirin.

