



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ PİLAV

1 su bardağı yasemin pirinci
1,5 su bardağı sıcak et suyu
100 g çiğ badem
1 yemek kaşığı tereyağı
1 adet defne yaprağı
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

Bademleri temiz bir kaba koyarak üzerini geçecek kadar kaynar su ekleyin ve kabuklarının yumuşaması için 7-8 dk. kadar bekleyin.

Yumuşayan kabukları temizleyin.

Arçelik Gurme Şef Çok Amaçlı Pişirici'yi 180 °C'de Sote moduna alın ve içerisine tereyağı ve bademi ekleyip renkleri dönene kadar soteleyin.

4-5 defa temiz su ile yıkayarak fazla nişastasından arındırdığınız pirinçleri hazneye alın ve soteleme işlemine devam edin.

Pirinçler şeffaflaştığında sıcak et suyunu ilave edin.

Tuz, karabiber ve defne yaprağını ekledikten sonra Arçelik Gurme Şef Çok Amaçlı Pişirici'nin kapağını kapatın ve Buharda Pilav modunda çalıştırın.

Pişirme işlemi bitince, Arçelik Gurme Şef Çok Amaçlı Pişirici soğuduktan sonra basıncını tahliye edin ve kapağını açın.

