



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BADEMLİ PİLAV

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 ay bardađı çiđ badem  
2 su bardađı pirinç  
2 yemek kağığı tereyağı  
1 yemek kağığı zeytinyağı  
Tuz  
Karabiber  
Et suyu

Öncelikle bademleri kabuklarının kolay soyulması için sıcak suda bekletin. Daha sonra bademlerin kabuklarını soyun. Pilav tenceresinde tereyağını ve zeytinyağını alın. Isınınca, bademleri pembeleşene kadar kavurun. Önceden ıslatıp, yıkanan pirinçleri ilave edin. Bir kaç dakika daha kavurun. Tuzu ve et suyunu ekleyin. Kısık ateşte pilav suyunu çekene kadar pişirin. Demlendikten sonra servise hazır.

