



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ PİLAV

Malzemesi

2 su bardağı pirinç

1 su bardağı dolusu tuzsuz iç badem

3,5 su bardağı et ya da tavuk suyu

1 çorba kaşığı tereyağ

Tuz

Karabiber

Bademleri kaynar suda 5 dakika haşlayıp kabuklarını soyun. 1 kaşık tereyağında hafifçe kavurup pembeleştirin. Et, ya da tavuk suyunda pilav pişirin. Bademleri pilava ekleyip karıştırın, demlendirdikten sonra sıcak servis yapın.

[ML® Bademli Bulgur Pilavı için tıklayın](#)