



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BADEMLİ PİLAV

500 gr pirinç  
50 gr yeşil fıstık  
120 gr sıvı yağ  
1 yemek kaşığı margarin  
4 bardak tavuk suyu veya su  
100 gr haşlanmış tavuk eti

Pirinci ılık tuzlu su içine koyarak 2 saat kadar ıslatınız. Badem ve yeşil fıstığı kaynar suda 10 dakika kadar tutup kabuklarını çıkarınız. Bir tavaya 1 kaşık margarin koyup kızdırınız. Tavuk parçalarını ince ince doğrayıp içine atınız. Fıstık ve bademi de içine koyup bir dakika kavurunuz. Pilavın yağın tencerede kızdırınız. Pirinci iyice süzerek içine atıp 1-2 dakika kavurunuz. Üzerine tavuk suyu veya içme suyunu kaynar olarak döküp 15 dakika pişiriniz. Sonra ateşten alıp karıştırmadan 20 dakika dinlendiriniz. Bademli karışımı üzerine döküp servis yapınız.

---