BADEMLİ PİLAV

2 su bardağı baldo pirinç
1 yemek kaşığı tuz (pirinci ıslatmak için)
200 gr kabuksuz
4 yemek kaşığı tuzsuz badem
1 tatlı kaşığı tereyağı
3 su bardağı tuz
Tavuk suyu

Pirinci bir kaba koyun. Üstünü örtecek kadar sıcak su ve 1 yemek kaşığı tuz ilave edin ve yarım saat bekletin. Pilavı pişireceğiniz tencereye yağı koyup bademleri hafif rengi dönünceye kadar kavurun. Sonra delikli kepçeyle bir tabağa çıkarın. Aynı yağın üzerine tereyağını ilave edip eritin, içine pirinci koyun. Orta hararetli ateşte pirinci karıştırarak kavurun. Kavrulmuş bademleri de ilave edip karıştırın. Tuzu ve kaynamış tavuk suyunu ekleyip, bir sefer daha karıştırdıktan sonra, tencerenin kapağını kapatın. Kaynayınca ateşi kısıp, suyunu çekinceye kadar yaklaşık 15 dakika pişirin (pilavın üzerinde göz göz delikler oluştuğunda pişmiş demektir.). Tencereyi ateşten alarak kapağını açmadan 10 dakika dinlendirmeye bırakın. Dereotu ile süsleyerek servis yapın.

Fotoğraf "nuran nur" tarafından gönderildi. 15.05.2019

© lezzetler.com tarif no:75748 • adı:Bademli Pilav • gönderen:ZEYNO • indirme tarihi:24.04.2024 - 19:09