



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ PİLAV

1 bardak baldo ya da Osmancık cinsi pirinç
1 avuç tuzsuz badem
1/2 kuru soğan
1/2 çay kaşığı yeni bahar
1/2 çay kaşığı kimyon
1 fiske tarçın
1,5 bardak sıcak su
1 kaşık zeytinyağı
1 kaşık tereyağı
Tuz
Karabiber
1 adet kesme şeker
Kıyılmış maydanoz (isteğe göre)

Bademler sıcak su içinde bekletilir ve kabukları soyulur. Yağsız bir tava içinde renkleri hafif sararana kadar kavrulur, kenara alınır. Bir pilav tenceresi içine zeytinyağı ve tereyağı konur. Soğanlar, iyice ölene kadar tuz, karabiber ve şeker ilavesi ile kavrulur. Pirinçler ılık su içinde 1 saat bekletilir ve tüm nişastası gidene kadar 4-5 kez yıkanır. Daha sonra tencereye pirinç ve baharatlar ilave edilir, 5 dakika pirinçler saydamlaşana kadar kavrulur. Sıcak su ve bademler ilave edilir ve pişmeye bırakılır. Piştikten sonra kıyılmış maydanoz ilave edilir.
