



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## BADEMLİ PİLAV (ŞANLIURFA)

2 su bardağı iç badem  
1 çorba kaşığı sadeyağ  
1/2 kg yağsız kıyma  
1 su bardağı su  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
Pilav için:  
1 çay bardağı sadeyağ  
3 su bardağı pirinç  
1 tatlı kaşığı tuz

Bademlerin kabukları soyulur, 1 çorba kaşığı yağda pembeleşinceye kadar kavrulur. Yağdan alınır. Aynı yağda kıyma, 1 su bardağı su, 1 tatlı kaşığı tuz eklenip pişirilir. Suyunu çektikten sonra kendi yağında 4-5 dakika kavrulur. Kavrulan bademler ve karabiber de ete eklenir. Ayrıca 15-20 dakika ıslatılıp süzölmüş, iyice yıkanmış pirinç ile pilavı pişirilir. Tabaklara alınır. Pilavın üzerine et badem karışımı serilir ve servis yapılır.