



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ SAFRANLI PİLAV

<https://migros.com.tr>

2 su bardağı yıkanmış ve suda bekletilmiş pirinç
1 su bardağı badem
1 su bardağı tavuk suyu
2 yemek kaşığı toz safran
500 ml. su
2 çay kaşığı tuz

Tereyağı, pirinç, badem ve safranı 6 dk kavurun. Tavuk suyu ve 500 ml su ekleyip tuz ilave edin. Bir kez karıştırıp tencerenin kapağını kapatın. 15dk demlendirin ve servis edin.

