



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ SUCUKLU PİLAV

Malzemeler:

2 su bardağı pirinç
1 adet soğan
100 gram sucuk
100 gram badem
1 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı et suyu
1 su bardağı su
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı zeytinyağı
Yarım çay kaşığı karabiber

Hazırlanışı:

Pirinç sıcak ve tuzlu suda 1 saat bekletin. Bir tencerede tereyağı ile bademleri kavurun. İnce doğranmış soğanları daha sonrada sucukları ilave edin. Biraz karıştırdıktan sonra pirinçleri ekleyin. 4-5 dakika kavurduktan sonra sıcak su, sıcak et suyu, tuz ve şekeri katıp kısık ateşte pişirin. Suyunu çekip demlenirken karabiber koyarak karıştırın.