



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ ÜZÜMLÜ PİLAV

[Sahrap Soysal](#)

1 su bardağı pirinç (Lüks baldo pirinç kullanmanızı öneririm)
3 yemek kaşığı zeytinyağı (1 yemek kaşığı sıvı bitkisel margarin de kullanabilirsiniz)
1,5 su bardağı sıcak et suyu
Türk kahvesi fincanıyla 1 fincan soyulmuş badem
Türk kahvesi fincanıyla 1 fincan çekirdeksiz kuru üzüm
1/2 çay kaşığı tuz

Bademler kabukluysa bol sıcak suda yarım saat beklettikten sonra kabuklarını soyun. Soyduğunuz bademleri küçük tor teflon tavaya koyup orta ısı ateşte, yağ eklemeyen tahta bir kaşıkla karıştırarak kavurun. Üzerleri hafifçe sararan bademleri ocaktan alıp bir kenarda bekletin. Üzümleri üzerine çıkacak kadar ılık suda 20 dakika kadar bekletin. Pirinci derin bir kaba koyup üzerine 4-5 su bardağı kaynar su aktardıktan sonra 1 çay kaşığı tuz atın. Pirinci kaynar suda yarım saat kadar bekletip süzün. Ardından bol suyla tekrar yıkayıp süzün. Zeytinyağını orta boy bir teflon tencerede, orta ısı ateşte kızdırın. Yağ kızmaya başlar başlamaz pirinci tencereye aktarın. Tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak pirinç nişastasını dışarı verinceye kadar 4-5 dakika kavurun. Üzerine sıcak et ya da tavuk suyunu aktarıp tuzu da ekledikten sonra orta ısı ateşte pirinç suyunu iyice çekinceye kadar pişirin. Pirinç suyunu iyice çekince, ocağın altını mum ışığı kadar kısıp üzerine Suyunu süzdüğünüz üzümleri ve kavurduğunuz bademleri aktarın. Tencerenin kapağını kapatıp pilavı çok kısık ateşte 2-3 dakika daha pişirip ocaktan alın. Tencerenin kapağını açmadan pilavı en az 20-30 dakika dinlendirin. Servis yapmadan önce aşığıdan yukarıya doğru karıştırın.