



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ VE PORTAKALLI KIRMIZI PİRİNÇ PİLAVI

1 su bardağı kırmızı pirinç
3 yemek kaşığı badem (kabukları suda bekletilip soyulmuş ya da beyaz badem)
1 su bardağı portakal suyu
2.5 su bardağı kırmızı pirinç suyu
2 yemek kaşığı zeytinyağı

Kırmızı pirinci 1 saat en az 5 su bardağı sıcak suda bekleterek haşlayın ve bu sudan 2.5 su bardağı pirinç suyu ayırın.

Bademleri zeytinyağında iyice kızarana kadar kavurun.

Haşlanmış pirinci süzün ve bademlerin içine atarak 7-8 dakika kavurmaya devam edin.

Portakal suyunu ve pirinç suyunu birlikte kaynatın ve kavurulmuş pirinçli bademli karışıma ekleyin.

Yaklaşık 10 dakika harlı ateşte pişirdikten sonra en kısık ateşte 30 dakika daha pişirin.

Üzerine temiz bir mutfak havlusu örtterek dinlendirmeye bırakın.

