



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BOĞAZIÇI PİLAVI

MALZEMELER

3 su bardağı pirinç
3 su bardağı tavuk suyu
1 adet tavuk veya piliç (ciğer ve katısı)
1 fincan çam fıstığı
tuz

YAPILIŞI

Pirinci tuzlu sıcak suya koyup soğuyuncaya kadar bırakın. Soğuyunca bu suyu döküp, 4-5 defa temiz suyla pirinci yıkayın. Bir tencereye tereyağı koyup eritin. Pirinçleri içine koyarak tahta kaşıkla karıştırın. 10 dakika kavurun. Tavuk suyu ilave edin. Bir tutam safranla bir taşım kaynatın. Daha sonra badem, haşlanmış bezelye, tuz, didilmiş tavuk eti (bilhassa küçük parçalara ayrılan katı ve ciğer) koyun. Pilav suyunu çekene kadar orta hararete pişirin. Pilav suyunu çekince hafif ateşte demlenmeye bırakın. Sofraya götürürken yağda pembeleştirilmiş çam fıstıklarını da içine koyun. Servis yapın.