



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNT PİLAVI

Yarım su bardağı sıvı yağ
2 adet yeşil kakule
Yarım tatlı kaşığı toz karanfil
1 diş sarımsak
Yarım su bardağı file badem
Yarım su bardağı kuru üzüm
Yarım su bardağı file Antep fıstığı
Yarım tatlı kaşığı toz kakule
1 su bardağı basmati pirinç
5 yemek kaşığı gül suyu
1 tutam safran
Yarım su bardağı süt
3 çay kaşığı tuz
Üzerini süslemek için:
Kajun
Ceviz
Badem
3-5 dal nane yaprağı

Sarımsağı soyup ezin.
Sıvı yağı tencerede kızdırın.
İçine yeşil kakule, karanfil ve dövülmüş sarımsağı ekleyin ve 1 dakika kavurun.
Ardından içine pirinci, gül suyunu, safranı, sütü ve tuzu ekleyin.
Pirinç yumuşayana dek normal pilav gibi pişirin.
Kajun, ceviz ve bademi kavurup kaselere bölüştürülmüş pilavın üzerine serpin.
Nane yapraklarıyla süslediğiniz pilavınızı soğutmadan servis edin.

Not: Kashmiri pulao yani Keşmir pilavı diye de bilinir.

