



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HÜRREM SULTAN PİLAVI

2 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kaymak
2 su bardağı pirinç
1 adet kuru soğan
1 bardak haşlanmış bezelye
100 gram çiğ badem
100 gram fıstık
250 gram julyen doğramış tavuk göğsü
1 çay kaşığı zerdeçal
1 çay kaşığı yeni bahar
1 çay kaşığı karabiber
Yarım çay kaşığı kakule
Yarım çay kaşığı muskat
1 tatlı kaşığı şeker
4-5 damla limon suyu
1 çorba kaşığı tuz
3 bardak su

Pilav tenceresine tereyağını ekleyip eritin ve içine kaymağı ilave edip erimesini sağlayın. Üzerine tavukları ilave edin. Tavuklar suyunu salıp çekince kuru soğanı ekleyip soteleyin. Üzerine yıkanan pirinçleri, tuzu, şekeri ve limon suyunu ekleyip biraz daha kavurun. Üzerine bezelyeleri ekleyip suyu ekleyin. Baharatları da ekleyip iyice karıştırın ve kapağını kapatıp pişirmeye bırakın. Ayrı bir tavada tereyağını eritip bademleri kavurup bir tabağa alın. Aynı tavada fıstıkları kavurun ve tabağa alın. Pilav piştikten sonra üzerine badem ve fıstıkları ekleyip iyice karıştırın ve 10 dakika dinlendirin. Sıcak servis edin.

