



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## HÜRREM SULTAN PİLAVI

- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 2 su bardağı pirinç baldo
- 3 su bardağı tavuksuyu
- 2 yemek kaşığı yeşil antepfıstığı
- 1 bardak haşlanmış nohut
- 1 kahve kaşığı tuz
- 1 kahve kaşığı toz şeker

Bir tencerede tereyağını eritin. Daha önceden 15 dakika ılık suda beklettiğiniz pirincin suyunu süzüp tencereye ilave edin ve tuzunu ekleyin.

Yaklaşık 7-8 dakika kavurun. Kavurma sırasında pirinçleri karıştırmak önce zorlaşacak ve sonra ise gevşeyecektir. Bu sürenin sonunda pilava toz şekeri, antepfıstığı ve nohutu ekleyin. 1 dakika daha kavurup tavuk suyunu ilave edip 10 dakika önce hızlı, sonra yavaş ısıda pişmeye bırakın.

Pilavın üzerinde delikler oluştuğunda altını kapatın ve 10 dakika dinlendirmeye bırakın, Pilavın üzerindeki pirinçler kıvrıldığında pilavı karıştırın ve 5 dakika daha kapalı aralık olarak dinlendirin ve servis edin.



Fotoğraf "ana meryem" tarafından gönderildi. 13.11.2016