



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İRAN PİLAVI

3 su bardağı basmati pirinç
1 tavuk budu, 1 tavuk göğsü
1 büyük patates
4 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı safran
1 tatlı kaşığı zerdeçal
1 çay kaşığı toz şeker
Yarım çay bardağı ılık su
6 su bardağı su
1 kahve fincanı diken üzümü
1 kahve fincanı badem
Tuz

Pirinçleri 6 bardak suda 10 dakika kadar haşlayın.

Haşlanan pirinçleri süzüp soğuk sudan geçirin.

Tavuk etlerini hafifçe tuzlayın.

Patatesleri yuvarlak yuvarlak dilimleyin.

2 yemek kaşığı tereyağını tencerede eritip tavuk ve patatesleri tencerenin dibine yerleştirin.

Tavukların üzerine haşlanmış pirinci ekleyip kaşığın arkasıyla üzerine bastırarak şekil verin.

Tencerenin üzerini temiz bir bezle örtüp kapağı hava almayacak şekilde kapatın.

Pilavı 10 dakika yüksek ateşte ardından 40 dakika da kısık ateşte pişirin.

Üzümleri ılık suyla yıkayın.

Şeker, zerdeçal ve safranı yarım çay bardağı ılık suya koyup rengi çıkana kadar bekletin.

Pilav piştikten sonra kalan tereyağını bir tavada eritip yarısından fazlasını pilavın üzerine gezdirin.

Safranlı ve zerdeçalı suyu da süzdükten sonra pirinçlerin üzerinde gezdirip çok fazla alt üst etmeden karıştırın.

Üzümleri ve bademleri tavada kalan tereyağında biraz çevirdikten sonra pilava ilave edin.

Pilavı servis tabağına alıp tavukları da üzerine yerleştirin.

Not: İran mutfağında etli, meyveli, safranlı, sebzeli çeşit çeşit pilavlar görebilmek mümkün. Hatta İranlılar genellikle pilavın dibini hafifçe tutturmayı seviyor ve buna "tahdig" adı veriliyor.



