



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## İSTANBUL PİLAVI

2 su bardağı pirinç  
4 5 yemek kaşığı Ravika Zeytinyağı  
1 adet Keskinöğlü Piliç Göğüs Eti  
1 çay bardağı bezelye  
1 kutu Keskinöğlü Tavuk Suyu  
½ çay bardağı safran  
1 tutam zencefil  
2 çorba kaşığı Antepfıstığı  
2 çorba kaşığı badem  
Tuz

Tavuğu haşlayıp, etlerini küçük parçalara ayırın. Bademleri yağda kavurup, kâğıt peçete üzerine alın. Sonra bu yağa safran ilave edip bir dakika kavurun. Daha sonra, yağa Keskinöğlü Tavuk Suyu'nu ekleyin ve kaynayınca pirinci ilave edin. Tavuk etlerini de ekleyip, kaynayınca ateşi kısın ve 20 dakika pişirin. Piştikten sonra bezelyeyi, bademi, fıstığı ve zencefili ilave edin. Sıcak olarak servis edin.