



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## İSTANBUL PİLAVI

Tavuk 1 büyük boy  
Su 4 su bardağı  
Tuz  
Tavuk ciğeri 2 adet  
125 gram Badem (dövülmemiş)  
Margarin 6 yemek kaşığı  
Pirinç 2 su bardağı  
Safran 1 1/2 tatlı kaşığı  
Bezelye (taze iç) 1/2 su bardağı  
Yeşil fıstık (dövülmemiş) 1/3 su bardağı

30 dakika sıcak tuzlu suda beklettiğiniz pirinci yıkayıp süzün. Pirinçleri bademlerle birlikte tereyağında kavurun. Haşladığınız hindi filetonun suyundan 2 bardak ayırın. Yarım kahve fincanı suda 30 dakika kadar beklettiğiniz safranı hindi suyunun içine katın. Didiklediğiniz tavuk etini bezelye, tuz ve zencefile birlikte daha önceden kavurduğunuz pirincin içine ilave edin, bunun üzerine kalan hindi suyunu ekleyip suyunu çekene kadar pişirin. Pişen pilavın içine daha önceden sıcak suda beklettiğiniz antepfıstıklarının iç kabuklarını soyup pilavınıza ekleyin, pilavınızı dinlenmeye alın.

