



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İSTANBUL PİLAVI

2 kahve fincanı badem
1 kahve fincanı iç fıstık
1 adet haşlanmış bir tavuğun göğsü
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı safran
2,5 su bardağı pirinç
4.5 bardak et suyu
3 dolu çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz

Bademle fıstığı kaynar suda bir dakika haşlayıp sözün. Kabuklarını soyun. Tavuk göğsünü ince ince doğrayın. Tereyağını bir tavada eritin, badem ile fıstığı karıştırarak hafif sarartın. Sonra tavuğun göğüs etlerini ilave edip bir iki çevirdikten sonra ateşten alın. Bundan sonra yukarı da belirtilen malzemeyle hazırlayacağınız pilavı pişirin, üzerine bademli harcı katıp karıştırın.