



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSTANBUL PİLAVI

500 gr. pirinç
4.5 su bardağı kaynar su
1 parça tavuk göğsü
1 su bardağından az bezelye
2 yemek kaşığı tereyağı
50 gr. antepfıstığı (isteğe bağlı)
50 gr. badem
1 çay kaşığı zencefil
1 çay kaşığı zerdeçal
Yarım çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
1 adet kesme şeker
Bademleri kavurmak için:
2 yemek kaşığı sıvı yağı

Pirinçleri ılık suda, üzerine tuz atarak 15 dakika bekletin. Sonra yıkayıp süzün. Aynı bir yerde tavuk göğsünü haşlayın ve didikleyin. Bademleri haşlayıp kabuklarından arındırın. Sonra da sıvı yağda sarı bir renk alana kadar kavurun. Bir tencereye tereyağ koyup eritin. Pirinçleri ekleyin ve şeffaf renge dönene kadar kavurun. Bademleri ekleyin. Bezelye, baharatlar, şeker ve suyu ilave edip kaynayıncaya altını kısın. Göz göz olunca ocağın altını kapatın. En son isteğe göre fıstıkları ilave edip demlenmeye bırakın.

