



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSTANBUL PİLAVI

1 adet tavuk
4 su bardağı su
1/3 su bardağı badem (bütün)
6 yemek kaşığı tereyağı
3 su bardağı pirinç
1/2 su bardağı bezelye (taze iç)
1/3 su bardağı yeşil fıstık (dövülmemiş)
Tuz

Tavuğu yıkayıp, yarım tencere suda, 1 tatlı kaşığı tuz ile kısık ateşte yaklaşık 35 dakika kadar pişirin. Kemiklerini ayırıp didikleyin. Kabukları soyulmuş bademi tereyağında sote edin. Pirinci de ekleyip kavurmaya devam edin. Tavuk suyuna sıcak su ekleyerek ölçüyü 4.5 su bardağına tamamlayıp, kalan tuzla birlikte pirince ilave edin. Önce orta, sonra kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Pişme süresi dolmadan 5 dakika önce tavuk eti ve bezelyeyi de ilave edip üzerine peçete koyup 20 dakika kadar dinlendirin. Fıstığı da pilava ekleyip karıştırın ve servis yapınız.