



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İSTANBUL PİLAVI

2 su bardağı pirinç
125 gr. tereyağı
2 adet kesme şeker
1 çay kaşığı safran
1 fiske zencefil
2 su bardağı su
1 adet haşlanmış tavuk göğsü
1 su bardağı haşlanmış bezelye
1 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çay bardağı badem
1 çorba kaşığı kıyılmış antepfıstığı

Pirinci tuzlu suda 1 saat bekletin. Nişastasız gidinceye kadar bol suyla yıkayın. Tencereye tereyağını koyup, eritin. Tuz, şeker, safran ve zencefili ekleyin. 1-2 dk. karıştırarak pişirin. 2 su bardağı su ilave edin. Su kaynamaya başlayınca pirinci ilave edip, karıştırın. Üzerine didilmiş tavuk etlerini ve haşlanmış bezelyeleri koyun. Kısık ateşte 15 dk. pişirin. Bir tavada 1 çorba kaşığı sıvıyağla bademleri kavurup, ayıklanmış fıstıklarla beraber pilava ilave edin. Karıştırarak servis yapın.