



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İSTANBUL PİLAVI

450 gr. pirinç
125 gr. Tereyağı
1 adet Hindi Fileto
1 su bardağı konserve bezelye
1 tutam safran
1 çay kaşığı toz zencefil
50 gr. iç badem
50 gr. kabuksuz antepfıstığı
Tuz

Pirinci tuzlu kaynar suda 30 dk. beklettikten sonra yıkayıp süzün. Bademlerle birlikte tereyağında 5 dk. kavurun. Hindi filetoyu haşlayıp 2 bardak hindi suyunu ayırın. Yarım kahve fincanı suda 30 dk. beklettiğiniz safsarı hindi suyuna ilave edin. Didiklediğiniz tavuk etini bezelye, tuz ve zencefile birlikte kavurduğunuz pirince katın. Hindi suyunu ilave edip kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Sıcak suda bekletip iç kabuklarını ayıkladığınız antepfıstıklarını ekleyip pilavınızı demlendirin.