



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## İSTANBUL PİLAVI

2 adet piliç kalça  
3 su bardağı pirinç  
4 yemek kaşığı Sana Kase  
4,5 su bardağı tavuksuyu  
2 yemek kaşığı kabuksuz badem  
1 yemek kaşığı şamfıstığı  
Yarım su bardağı haşlanmış bezelye  
1 tatlı kaşığı zerdeçal  
1 tatlı kaşığı safran  
Tuz  
Karabiber

Piliç kalçalarını küp küp doğrayın. Bezelyeyi haşlayın veya dondurulmuş/konserve kullanın. Yayvan bir tencerede 2 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour'u kızdırıp, bademleri kavurun. Bademler renk alınca, ayıklayıp, bir süzgecin içinde nişastasız gidene kadar yıkadığınız pirinçleri ve az tuz ilave edip, bir taşım pirinçleri kavurun. Daha sonra içine tavuk suyunu, zerdeçalı, haşlanmış bezelyeleri ve tuz ve karabiberi ilave edip, karıştırdıktan sonra tencerenin kapağını açmadan pirinçler göz göz olana kadar kısık ateşte pişirin. Ayrı bir tava da ilk önce safranı kavurun. Daha sonra içine kalan 2 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour'u kızdırıp, doğranmış tavuk etlerine renk verdirin. Tavuklar renk alınca, şam fıstığı, tuz ve karabiberi ilave edip, bir taşım kavurun. Demlenen pilavı karıştırıp, havalandırın. Kek kalıbının içine sıcak su ile yıkayıp, pilavı içine boşaltın. Kaşığın sırtı ile üzerine bastırıp, servis tabağına ters çevirin. Tavuklu harcı pilavın üzerine koyup, sıcak olarak servis edin.