



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İSTANBUL PİLAVI

2 su bardağı pirinç
125 gr. tereyağı
1 adet tavuk göğsü
1 çay bardağı bezelye
2 su bardağı tavuk suyu
1/2 çay bardağı safran
1 tutam zencefil
2 çorba kaşığı kıyılmış antepfıstığı
2 çorba kaşığı kabukları soyulmuş badem
tuz

Pirinci bir saat sıcak tuzlu suda bekletip, nişastasız gidene kadar bol suyla yıkayalım. Diğer yanda tavuğu haşlayıp, etlerini küçük parçalara ayıralım. Bademleri yağda kavurup, kağıt peçete üzerine alalım. Sonra bu yağa safran ilave edip bir dakika kavuralım. Daha sonra bu yağa tavuk suyunu ekleyelim, kaynayınca pirinci ilave edelim. Tavuk etlerini de ekleyip, kaynayınca ateşi kısıyalım ve 20 dakika pişirelim. Piştikten sonra bezelyeyi, bademi, fıstığı ve zencefil ilave edip karıştıralım. Sıcak olarak servis yapalım.

[ML® İstanbul Pilavı için tıklayın](#)

