



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İSTANBUL PİLAVI

500 gram pirinç (2 bardak)
625 gram tavuk suyu (2,5 bardak)
160 gram tereyağı, ya da margarin (8 çorba kaşığı)
2 çorba kaşığı badem
1 çorba kaşığı kabuksuz antepfıstığı
1/2 Bardak taze ya da konserve iç bezelye
1/2 gram safran (1 tutam)
1 tatlı kaşığı zerdeçal boyası
2 adet tavuk ciğeri ve katisı ya da tavuk göğüsü (varsa)
Tuz

1 Bir tepsiye; taş ve darıları ayıklanmış 2 tepeleme bardak pirinç 2 çorba kaşığı tuz ile, pirinçlerin üstlerini kaplayabilecek kadar sıcakça su koyduktan sonra, su iyice soğuyuncaya kadar bir tarafa bırakmalıdır.
2 Soğuyunca; suyunu dökmeli ve pirinçlerden duru bir su çıkıncaya kadar, hafifçe ovalamak suretiyle üç beş kez yıkamalı, sularını iyice süzmeli, sonra da bunları, içinde ancak eritilmiş 8 silme çorba kaşığı tereyağı, ya da margarin olan tencereye katarak, ateşte tahta kaşıkla durmadan karıştırmak suretiyle 10 dakika kadar kavurmalı, sonra da kavurulmuş pirinçlere; iki buçuk bardak tavuk suyu, kıyılmış ve yarım kahve fincanı su içinde yarım saat kadar bırakılmış bir tutam safran, yarım kahve fincanı su içinde karıştırılmış 1 tatlı kaşığı zerdeçal boyası, bir miktar suda bir taşım kaynatılarak iç kabukları soyulmuş 2 çorba kaşığı badem, yarım bardak konserve iç bezelye, 1 çorba kaşığı tuz ile, varsa didiklenmiş 1 tavuk göğüsü, ya da küçük kesilmiş 2 tavuk ciğeri ve katisını ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve pirinçler sularını çekinceye kadar önce kuvvetlice, sonra da orta kuvvetteki ateşte olmak üzere pilavı pişirmelidir.
3 Suyunu çekince; pilavı çok küçük ateşte yarım saat kadar demlenmeye bırakmalı, sonra da bunlara; bir miktar suda bir taşım kaynatmak suretiyle iç kabukları soyulmuş bir çorba kaşığı antepfıstığı ilâve ederek karıştırmak ve servis yapmalıdır. (Badem ve antepfıstıkları hafifçe kavrulabilir).