



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın 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 kasığı toz zencefil
50 gr. iç badem
50 gr. kabuksuz antepfistigi
Tuz

Pirinci tuzlu kaynar suda 30 dk. beklettikten sonra yıkayıp süzün.

Bademlerle birlikte tereyağında 5 dk. kavurun. Hindi filetoyu haslayıp 2 bardak hindi suyunu ayırın. Yarım kahve fincanı suda 30 dk. beklettiginiz safsani hindi suyuna ilave edin. Didiklediginiz tavuk etini bezelye, tuz ve zencefile birlikte kavurdugunuz pirince katin. Hindi suyunu ilave edip kisik ateste suyunu çekene kadar pisirin. Sicak suda bekletip iç kabuklarını ayıkladiginiz antepfistiklerini ekleyip pilavinizi demlendirin.

[ML® İstanbul Pilavı için tıklayın](#)