



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## İSTANBUL PİLAVI

2 su bardağı pirinç  
3 kaşık tereyağı  
2 tatlı kaşığı şeker  
1 çay kaşığı safran  
Bir fiske zencefil  
1 adet haşlanmış, ayıklanmış tavuk  
1 su bardağı, haşlanmış bezelye  
100 gr. badem  
2 çorba kaşığı kuşüzümü  
1 adet havuç

Pirinç tuzlu ılık suda demlemeye bırakılır. Başka bir tencereye yağ konur. İçine ince küp şeklinde kesilmiş havuçlar koyulup kavrulur. Tuz, şeker, zencefil, safran, kuş üzümü ve bezelyeler ilave edilerek bir kere daha karıştırılır. Karışıma 2 bardak su ilave edilir. Su kaynayınca yıkanan pirinçler içine atılarak kaynatılır. Pirinçler suyunu çektikten sonra didiklenmiş tavuklar içine atılarak servis tabağına alınır.