



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSTANBUL PİLAVI

Ayşe Tüter

2 su bardağı pilavlık pirinç
125 gr. tereyağı
1 haşlanmış tavuk göğsü
1 su bardağı haşlanmış bezelye
1 çay kaşığı safran
1 fiske zencefil
1 çay bardağı badem
Tuz
1 parça yeşil fıstıklı krokan

Pirinç tuzlu suda 1 saat bekletin ve nişastasız gidene kadar bolca yıkayın. Tencereye tereyağı koyup eritin. Tuz, ufalanmış krokan ve safran zencefil koyun. 1-2 dakika karıştırın. 2 su bardağı su ilave edip, kaynayınca pirinç ilave ederek karıştırın. Üzerine tavuk etlerini ve bezelyeyi koyun ve kısık ateşte 15 dk. pişirin. Tavada 1 kaşık sıvıyağla bademleri kavurarak ilave edin ve servis yapın.