



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İSTANBUL PİLAVI

2 su bardağı pirinç
2,5 su bardağı su
1 adet tavuk göğsü
Bir tutam safran
3 çorba kaşığı tereyağı
50 gram badem
1 su bardağı bezelye
1 çay bardağı toz zencefil
50 gram kabuksuz antepfıstığı
Tuz

Tavuk etini haşlayın. Suyunu süzüp kenara alın. Safranı yarım kahve fincanı suda yarım saat bekletin. Diğer taraftan pirinçleri yarım saat tuzlu suda bekllettikten sonra yıkayıp suyunu süzün. Tereyağını eritip bademleri 1-2 dakika kavurun ve üzerine pirinçleri ekleyin. Birlikte 5 dakika daha kavurun. Safranı tavuk suyuna karıştırın. Tavuk etlerini elinizle didikleyin. Bezelye, zencefil ve tuzu, kavurduğunuz pirince ekleyin. Üzerine safranlı tavuk suyunu ekleyip suyu çekilene kadar kısık ateşte pişirin. Ocağı kapatıp fıstıkları pilava ekleyip karıştırın. Demlendirdikten sonra servis yapın.