



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İSTANBUL PİLAVI

500 gr. pirinç (2 bardak)
2.5 su bardağı tavuk suyu
8 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı badem
1 çorba kaşığı kabuksuz antepfıstığı
Yarım su bardağı konserve bezelye
1 tutam safran
1 tatlı kaşığı toz zerdeçal
2 adet tavuk göğsü
Tuz
Karabiber

Pirinç, 2 çorba kaşığı tuz ilavesiyle üzerini kaplayacak kadar sıcak suda, su soğuyuncaya kadar bekletilir. Sonra suyu dökülür ve duru su çıkana kadar ovalanarak yıkanır ve süzülür. Yağın tümü kızdırılır, pirinç ilave edilir ve tahta kaşıkla karıştırılarak 10 dakika kavrulur. Tavuk suyu, bir tarafta yarım saat suda bekletilmiş ve kıyılmış safran, yarım fincan suda eritilmiş zerdeçal ile bir taşım kaynatılıp kabuğu soyulmuş badem, konserve bezelye, 1 çorba kaşığı tuz ve didiklenmiş tavuk göğsü eklenerek tencerenin kapağı kapatılır. Pirinç suyunu çekinceye kadar orta ateşte pişirilir. Suyunu çeken pilav, kısık ateşte yarım saat demlendirilir. Az suda bir taşım kaynatılarak kabuğu soyulmuş fıstıklar eklenerek karıştırılır ve servis yapılır. (Badem ve antepfıstıkları yağda kavrulabilir.)
