



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## İSTANBUL PİLAVI

Elif Korkmazel

2 su bardağı pirinç  
1 çorba kaşığı çekirdeksiz üzüm  
1 çorba kaşığı fıstık  
1 tutam safran  
1 su bardağı bezelye  
10 badem  
2 çorba kaşığı tereyağı  
200 gram tavuk kuşbaşı  
Zerdeçal, zencefil, tuz, karabiber

Pilav yapacağınız tencereye tereyağını koyup eritin. Üzerine çiğ bademi, dolma fıstığını ve küçük doğradığınız tavuk etlerini ekleyip 5 dakika kavurun. Yıkamış pirinci de üzerine döküp birlikte 5 dakika daha kavurun. Bezelyeyi, baharatları suda bekletilen safranı da içine ilave edin. Pilavın suyunu 2,5 su bardağı olarak üzerine döküp 20 dakika kısık ateşte pişirin. Beş dakika da demlenmesi için bekleyip sıcak olarak servis yapın.