



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İSTANBUL PİLAVI

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

Pirinçleri yarım saat kadar tuzlu sıcak suda bekletin. Sonrasında iyice yıkayıp, suyunu süzdürün. Margarin ile bademleri 1-2 dakika kavurun. Üzerine pirinci ekleyip, 5 dakika birlikte kavurun. Tavuk etlerini suda haşlayıp, suyunu ayrı bir yere süzün. Safranı yarım kahve fincanı suda 30 dakika bekletin ve sonrasında tavuk suyuna ilave edin. Tavuk etlerini didikleyin. Bezelye, zencefil ve tuzu, kavurduğunuz pirince ilave edin. Üzerine safranlı tavuk suyunu döküp, kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Pilavı ocaktan indirip, içine fıstıkları ekleyin ve demlendikten sonra servis yapın.