



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## İSTANBUL PİLAVI

- 2,5 su bardağı pirinç (500 gram)
- 4,5 su bardağı tavuk suyu veya et suyu (yoksa su)
- 3 çorba kaşığı yağ (125 gram)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 kahve fincanı yeşil fıstık
- 1 çay kaşığı safran
- 1 adet haşlanmış tavuğun göğsü
- 2 kahve fincanı badem
- 1 çorba kaşığı tereyağı

Badem ile yeşil fıstığı kaynar suda 1 dakika haşlayıp süzdürünüz. Kabuklarını soyunuz. Tavuğu küçük zar gibi doğrayınız.

Bir tavaya tereyağını koyup eritiniz. Badem ve yeşil fıstığı koyup karıştırarak hafif sarartınız. Sonra tavuğu ilâve edip 1 kere karıştırınız ve ateşten alınız.

Pirinç temizleyip bir tencereye koyarak üzerini 4 parmak kapatıncaya kadar ılık su ile doldurup içine 2 çorba kaşığı tuz ilâve ediniz ve karıştırıp 2 saat suyun içinde bekletiniz.

Aynı tencerede pirinç kırmadan ve dökmeden karıştırarak 4-5 defa suyunu süzdürüp yıkayınız ve bir süzgece çıkarıp suyunu tamamen süzdürünüz.

Bir tencereye yağı koyup, kızartınız. Pirinç ilâve ederken orta ateşte bir kevgirle altüst karıştırarak 4 dakika kavurunuz.

Sonra tuzunu ve kaynar olarak et suyuna safranı ilâve ederek 4 dakika kuvvetli ateşte kavurup 1 kere karıştırdıktan sonra kapağını kapatarak fırında veya ağır ateşte 17 dakika pişiriniz.

Hazırladığınız pilava bademli harcı ilâve ediniz. 15 dakika dinlendirip karıştırarak servis yapınız.