



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KASHMİRİ PULAO (PAKİSTAN)

Yarım su bardağı sıvıyağ
2 adet yeşil kakule
Yarım çay kaşığı toz karanfil
1 diş sarımsak
Yarım su bardağı kıyılmış badem
Yarım su bardağı kuru üzüm (sarı)
Yarım su bardağı kıyılmış antepfıstığı
Yarım çay kaşığı toz kakule
1 su bardağı basmati pirinci
Gül suyu
Bir tutam safran
2 kahve fincanı süt
Tuz

Sıvıyağı tencereye alın. Kızdırdıktan sonra yeşil kakuleleri, karanfili ve dövülmüş sarımsağı ekleyin. Sarımsağın rengi değişmeye başladığında, kıyılmış bademi, kuru üzümünü, yeşil fıstığı ve toz kakuleyi ilave edin. 1 dakika kavurduktan sonra basmati pirincini, dilediğiniz miktarda gülsuyunu, bir tutam safranı, sütü ve yeterli miktardaki tuzu ekleyin. Pirinç yumuşayana dek pişirin. Ilık olarak servis yapın.

