



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KNORR TAVUK SUYU'NA İSTANBUL PİLAVI

- 2 su bardağı pirinç
- 1 adet Knorr Tavuk Suyu
- 3 su bardağı (600 ml) su
- 3 yemek kaşığı Sana margarin
- 2 yemek kaşığı badem (kabuksuz)
- 1 yemek kaşığı Şam fıstığı (çekilmiş, toz)
- ½ su bardağı bezelye
- 3-4 sap safran
- 1 çay kaşığı zerdeçal
- Çekilmiş karabiber

Safran saplarını elinizde ufalayıp bir çay bardağına koyun. Üzerine kaynar su koyup kaşıkla iyice karıştırın.

Tencerede Sana margarini kızdırıp içine bademleri koyup kavurun.

Bademler renk aldıktan sonra yıkanmış pirinci ve çekilmiş, toz Şam fıstığını ilave edip kavurmaya devam edin.

Daha sonra içine Knorr Tavuk Suyu'nu ekleyip karıştırın.

En son olarak içine safranlı suyu, bezelyeyi, zerdeçalı, çekilmiş karabiberi ve suyu ilave edip karıştırdıktan sonra kısık ateşte tencerenin kapağı kapalı olarak pirinçler göz göz olana kadar pişirip demlendirin.

Servis kasesinin içini sıcak su ile ıslatıp pilavı içine boşaltın. Kaşığın sırtı ile üzerine bastırıp servis tabağına ters çevirip aldıktan sonra sıcak olarak servis edin.