



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖŞKLER PİLAVI

2 su bardağı pilavlık pirinç
3 yemek kaşığı tereyağı
2 adet tavuk but
1 su bardağı bezelye
1 tutam safran
1 ay kaşığı toz zencefil
50 gr. iç badem
50 gr. antepfıstığı
Tuz

Tavuk etleri haşlanır; eti kemiklerinden ayrılarak didiklenir, suyu süzgeçten geçirilir.

Safran yarım çay bardağı sıcak suda 30 dakika kadar bekletilip süzölür. Süzölün safranlı suya tavuk suyu eklenip 3 su bardağına tamamlanır.

Pirinç tuzlu sıcak suda 30 dakika bekletilir; iyice yıkanıp süzölür. Tereyağı pilav tenceresine alınıp eritilir; bademler eklenip hafifçe kavrulur. Pirinç eklenip bademle birlikte 5 dakika kadar kavrulur. Tavuk eti, bezelye ve zencefil eklenip üzerine safranlı tavuk suyu dökölür. Tuzu ayarlanıp kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pişirilir. Kabuğı soyulmuş antepfıstığı eklenip demlenmeye bırakılır.