



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MADRAS PİLAVI

MALZEMELER

2 su bardağı pirinç
1 fincan badem (soyulmuş)
2 fincan kuru üzüm
1 çorba kasığı tereyağı
2 soğan
Tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Kuru üzümü ayıklayın ve su koyup iki dakika kaynatıp süzün. Bademi de bir tasım kaynatıp süzün ve kabuklarını soyun. Soyduğunuz bademleri, uzunlamasına iki-üç parçaya kesin. Pirinci ayıklayın, yıkayın ve süzün. Bir tencereye tereyağı koyun ve yemeklik kestiginiz soğanları ilave edin. Soğanları ocakta 2 dakika öldürün. Süzölmüş pirinci ilave ederek bes dakika kavurun ve daha sonra üç su bardağı su koyun. Yeteri kadar tuz ve kuru üzüm ilave edip bir tasım kaynatın. Kapagini kapatarak orta hararetili firinda yaklaşık 15 dakika pisirin. Pilav pistikten sonra, firindan çıkarın ve 5-10 dakika demlendirmek için bir kenara alın. Kiyilmiş bademleri bir tavada, yakmadan kavurup pilava katın ve karıştırın.
