



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÖMER PAŞA PİLAVI

- 2 adet tavuk göğsü
- 3 su bardağı pirinç
- 1 su bardağı bezelye
- 1 tatlı kaşığı safran
- 1 tatlı kaşığı zencefil
- 2 yemek kaşığı badem içi
- 1 yemek kaşığı çam fıstığı
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz

Pirinçleri ılık tuzlu suda bekletin. Bademleri suda bekletip kabuklarını soyup yağda pembeleştirin. Tavukları uzunlamasına doğrayıp yıkayıp süzün. Tavukları tencereye alıp üzerine 3 bardak su koyup 20 dakika haşlayın. Tencerede yağı eritip pirinçleri 10 dakika kavurun. Üzerine kavrulmuş badem, zencefil, safran, karabiber, tuz ve haşlanmış bezelyeleri ilave edin. Küçük küçük doğradığınız tavukları da koyup 5 bardak su ekleyin. Kısık ateşte pişirin pilavı 10 dakika dinlendirdikten sonra servis yapabilirsiniz.

