



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OSMANLI PİLAVI

2 su bardağı pilavlık pirinç,
yarım paket margarin,
250 gram kuşbaşı et,
1 çay bardağı kabukları soyulmuş badem,
1 kahve fincanı yemeklik iç fıstık,
kuşüzümü,
yeterince tuz
isteğe göre baharat

Pirinç tuzlu suda ıslatarak 1 saat kadar bekletin. Badem ve fıstıkları yağsız tavada ayrı ayrı kavurun. Eti de ayrı bir tencereye alarak içine 2 çorba kaşığı margarin ve bir su bardağı su koyarak pişmeye bırakın. Tam kavrulmadan suyu çekmeye başlayınca ocaktan indirin. Pilav yapacağımız uygun bir tencereye kalan margarini ve pirinçleri ekleyerek kavurun. Kavurmuş olduğunuz eti, pirince suyu ile birlikte dökün. Badem fıstık ve kuşüzümünü de ekleyerek üzerini örtecek kadar su koyun. Suyunu çekmeye yakın yarım su bardağı soğuk suyu üzerinde gezdirerek karıştırıp kısık ateşte demlenmeye bırakın.



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 29.04.2022