



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİLAV TACI

1 paket Banvit Dana Döner
150 gr pirinç
300 ml piliç suyu (kaynar)
2 çorba kaşığı tereyağı
1 adet defne yaprağı
Tuz
1 çay kaşığı tozşeker
6 sap dereotu (ince kıyılmış)
6 sap maydanoz (ince kıyılmış)
50 gr badem (kabukları soyulmuş, hafif kavrulmuş)

1 Pirinci tuzlu bol kaynar suda en az bir saat dinlendirin. Unlu suyu gidinceye kadar bol suyla yıkayıp süzün.
2 Piliç suyunu kaynama noktasına getirin. Pirinç, tereyağı, defne yaprağı, tuz ve şekeri ilave edip bir kez karıştırın. Hızlı ateşte 5 dak. pişirip ateşi kısın ve suyunu çekinceye kadar 10-15 dak. daha pişirin. Dereotu ve maydanozu katıp harmanlayın.
3 Yağlanmış porsiyonluk iki kaseye önce bademleri sonrada pilavı paylaşın. Pilavı tahta bir kaşığın tersiyle hafifçe bastırın.
4 Döneri önceden ısıtılmış 220°C fırında yaklaşık 10 dak. pişirin. Kasedeki pilavı ters çevirerek tabaklara alın, yanınada döneri paylaşırıp sıcak servis yapın.

