



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PORTAKAL KABUKLU VE SAFRANLI PİLAV (YUNANİSTAN)

<https://www.lezzetsirri.com>

1 su bardağı Basmati pirinç  
2 su bardağı tavuk suyu (2 tavuksu tablet ile hazırlanmış)  
1 çorba kaşığı ince kıyılmış portakal kabuğu  
2 çorba kaşığı kuru üzüm  
1/2 tatlı kaşığı safran  
2 çorba kaşığı sıvıyağ

Tavuk suyunu, safran ve portakal kabukları ile kaynatıp, 2 saat kadar dinlendirin. Böylece portakal kabuğunun kokusu tavuk suyuna iyice siner. Daha sonra süzüp bir kenara bırakın.

Tencerede sıvıyağı kızdırıp içine pirinci atın, 1 dakika kadar kavurun. Üzerine tavuk suyunu ve kuru üzümleri ekleyin. Hafif ateşte pişmeye bırakın. Suyunu çekip pişme indirin ve dinlenmeye bırakın.