



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLHAN KARA

2 su bardağı pirinç
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı tereyağı
3-4 yemek kaşığı badem
1 adet portakalın rendelenmiş kabuğu ve sıkılmış taze suyu
Tuz
Karabiber
2,5 su bardağı sıcak su

Pirinci ılık suyla ıslatıp 15 dakika bekletin.

Yıkayıp süzün.

Yağları pilav tenceresine alın, bademleri ekleyip kavurun.

Portakal kabuğunu ilave edip karıştırın ve hemen süzölmüş pirinci ekleyip 1-2 dakika kavurun.

Üzerine 2,5 su bardağı sıcak su ve sıkılmış taze portakal suyunu ilave edip kısık ateşte pişmeye bırakın. Suyunu çekince 20 dakika demlendirip harmanlayarak servis yapın.

