



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PORTAKALLI PİLAV

1 su bardağı baldo pirinç  
1 çorba kaşığı tereyağ  
Yarım portakalın rende kabuğu  
1 adet portakalın suyu  
1 su bardağı sıcak su  
1 adet kesme şeker  
Yarım kahve fincanı badem  
1 çay kaşığı tuz  
Süslemek için:  
Kavrulmuş badem

Pirinci ılık tuzlu suda yarım saat dinlendirip, süzün. Tereyağını tencerede eritin. Pirinç ve tuzu ilave edip, pirinci kırmadan karıştırarak 1-2 dakika kavurun. Rendelenmiş portakal kabuğu, yarım su bardağı portakal suyu, sıcak su ve kesmeşekerini ekleyin. Önce yüksek, sonra kısık ateşte pişmeye bırakın. Ocaktan alıp 20 dakika dinlendirin. Kavrulmuş bademlerle süsleyip, servis yapın.