



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI ŞEHZADE PİLAVI

2 adet portakal
2 su bardağı pirinç
1 paket dolmalık fıstık
1 paket kuş üzümü
1 çay kaşığı safran
2 yemek kaşığı sıvı yağ

2 adet portakalın kabuğu rendelenir ve suyu sıkılır. 2 su bardağı pirinç sıcak suda ıslatılır. 1 paket dolmalık fıstık pembeleşene kadar kavrulur. Pirinçler süzülüp fıstıklarla birlikte kavrulur. Fıstıkla kavrulan pirince rendelenmiş portakal kabukları eklenir ve 1 bardak su dökülüp 1 çay kaşığı safran eklenir. Pilava suyunu çekmesine yakın kuş üzümleri ilave edilir. Suyunu çeken pilava 2 portakalın suyu eklenir. Pilav demlenmeye bırakılır.

