



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SAFRANLI PİLAV

- 1 ay bardađı piriç
- 1 tane tavuk budu
- 1 yemek kaşığı nohut
- 1 tatlı kaşığı ekirdeksiz san züm
- 1 tane kayısı
- 1 tane küçük sođan
- 1 gr safran
- Dolmalık fıstık (1 tatlı kaşığı)
- Badem (1 yemek kaşığı)
- 3-4 tane top karabiber
- 3-4 tane top yenibahar
- 2 kaşığ tereyağı
- 0,5 çay kaşığı toz zencefil
- Süsleme için kiraz domates

Tavuk budu haşlanır didiklenir. Top karabiber ve yenibahar havanda iri bir Őekilde parçalanır. Tavuđun üstüne eklenir. Sođan kp doğranır. Kayısı minik doğranır. Tereyağında soğan pembeleşir. stne kayısı, züm, nohut (nohut bir gece suda bekletilir ve kabuğu soyulur) eklenir. Tavuk da konur. 1 saat kaynar suda bekleyen piriç da ilave edilir. 1,5 çay bardağı kaynar tavuk suyuna safran eklenir. Pilav pişirilir. En son 0,5 çay kaşığı toz zencefil, kavrulmuş badem ve fıstık eklenir. Demlendirilir.

[ML© Safranlı Pilav için tıklayın](#)