



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAFRANLI PİLAV

2 su bardağı pirinç
3 çorba kaşığı tereyağı
50 gr. badem
1 adet tavuk göğsü
3 su bardağı su
1 tutam safran
1 su bardağı bezelye
1 çay kaşığı toz zencefil
Tuz
50 gr. kabuksuz antepfıstığı

Pirinci tuzlu sıcak suda bekletin. Yıkayıp suyunu süzün. Tavuk etini haşlayıp suyunu süzün. Safranı, yarım kahve fincanı suda 30 dakika bekletip tavuk suyuna ilave edin. Bademleri tereyağında kavurun. Üzerine pirinci ekleyip kavurun. Didiklenmiş tavuk eti, bezelye, zencefil ve tuzu, pirince ilave edin. Üzerine safranlı tavuk suyunu döküp pişirin. Pilavı ocaktan alınca fıstığı ekleyin.