



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAFRANLI PİLAV

- 3 Su Bardağı Pirinç
- 1 Su Bardağı Tatlı Badem
- 1 Tutam Safran
- 1 Çorba Kaşığı Fıstık
- 1 Çorba Kaşığı Kuş Üzümü
- 2 Çorba Kaşığı Tereyağı
- 3 Su Bardağı Su
- İsteğe Bağlı Tuz

Safranları sıcak suyun içinde bekletelim. Pirinci ıslatalım. Tereyağını eritelim. Daha önceden ıslatılmış, kabukları soyulmuş badem ve çamfistıklarını yağda kavuralım. Ardından pirinç ve kuş üzümünü ekleyelim. Karışımı biraz daha kavuralım. Son olarak içinde safranların olduğu bir bardak su ile kalan 2 bardak suyu ekleyerek pişmeye bırakalım.