



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARAY PİLAVI

2 Su Bardağı pilavlık baldo veya Osmancık pirinç
50 g Tereyağı
2 Çorba Kaşığı Kuş üzümü
2 Çorba Kaşığı Kuru üzüm
2 Çorba Kaşığı Badem
2 Çorba Kaşığı antep fıstık
1 Parça kabuk tarçın
2 Çay Kaşığı Toz Zencefil
2 Tutam Safran
1 Tatlı Kaşığı Tuz
3 Su Bardağı Sıcak Su

Pirinci ıslatıp 10 dk bekletin. Akan suyun altında yıkayıp süzgece alın. 1 fiske safranı 1 kahve fincanı kadar ılık su ile ıslatın. Tereyağını tencereye koyup eritin. Üzümleri, badem ve fıstıkları ilave edip birkaç dakika kavurun. Yıkamış süzölmüş pirinci ekleyip tuzunu atın ve pirinçler parlayana kadar kavurun. Bir parça kabuk tarçın veya 1 çay kaşığı toz tarçın ve toz zencefil ekleyip üzerine 3 bardak sıcak suyunu ilave edin. Rengini suya bırakmış olan safranı da pilava ekleyin. Suyunu çekene kadar kısık ateşte pişirin. Sadece bir kez karıştırmanız yeterlidir. 30 dk demlenmeye bırakın. tahta kaşıkla harmanlayıp sıcak olarak servis yapın.

