



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARAY PİLAVI

2 Su Bardağı Pilavlık Pirinç
2 Çorba Kaşığı Tereyağı
2 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
1 Çorba Kaşığı çam fıstığı
2 Çorba Kaşığı Kuş üzümü
4 Çorba Kaşığı sarı kuru üzüm
10 Adet soyulmuş çiğ badem
3 Su Bardağı Sıcak Su
1 Tutam Safran
Yeteri Kadar Tuz, karabiber, tarçın

Pirinci bol su ile ıslatıp 10 dakika bekletin. Yıkayıp suyunu süzün. Kuşüzümünü ve üzümü yıkayın. Safranı 1 kahve fincanı su ile ıslatıp rengini bırakması için 10 dk bekletin. Pilav tenceresine yağları koyup ocağı yakın ve önce fıstıklarla bademleri pembeleşene kadar kavurun. Üzümleri ilave edip üzümler parlayana ve yumuşayana kadar kavurmaya devam edin. Pirinci ilave edin ve parlayana kadar kavurun. Üzerine 3 bardak sıcak su ve safranlı suyu ekleyin. Biraz karabiber ve 1 fiske tarçın serpip kısık ateşte pişirin. Suyunu çekince ocağı kapatıp pilavı demlenmeye bırakın.

