# ŞEHZADE PİLAVI

https://www.sabah.com.tr

2 su bardağı baldo pirinç
1 çay bardağı tuzsuz badem
1 çay bardağı kuş üzümü
1 çorba kaşığı sıvı yağ
1 çay kaşığı tarçın
1 çorba kaşığı tereyağı
3 su bardağı sıcak su
Tuz

Pirinci nişastası gidinceye kadar yıkayın. Üzerini geçecek kadar ılık su ve tuz ekleyip yarım saat bekletin. Bademlerin üzerine sıcak su dökün. 10-15 dakika bekletip suyunu süzdükten sonra kabuklarını soyun. Kuş üzümünü de sıcak suya koyup şişene kadar bekletin. Daha sonra suyunu süzüp kenara alın. Sıvı yağı pilav tenceresine alıp kızdırın. Kabukları soyulmuş bademleri ekleyip renkleri hafif değişene kadar kavurun. Süzdüğünüz pirinci de ekleyip kavurmaya devam edin. Kuş üzümü, tarçın, tereyağı, tuz ve sıcak su ekleyip karıştırın. Kapağını kapatıp kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. 10 dakika dinlendirdikten sonra sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:157836 • adı:Şehzade Pilavı • gönderen:Doctor • indirme tarihi:21.05.2024 - 12:36