



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHZADE PİLAVI

2 su bardağı pirinç
3 su bardağı su
3 kaşık tereyağı
100 gr. badem
100 gr. antepfıstığı
2 kaşık kuşüzümü
1 ay kaşığı limon
1 ay kaşığı tarçın
Tuz
Karabiber
Zencefil

Pirinç soğuk suda yıkanıp ılık suda demlemeye bırakılır. Bademler de kaynar suya bırakılarak kabukları soyulur. Tencerenin içine yağ koyulur, yağ eriyince bademler, Antep fıstıkları atılarak kavrulur. Daha sonra süzülen pirinçler de bunlara ilave edilerek 5 dakika kavrulur. Pembeleşince içine 3 bardak kaynar su, tuz, karabiber, limon suyu ve üzüm ilave edilerek suyunu çekinceye kadar kaynatılır. Suyunu çekince zencefil ve tarçın serpilip ağız kapatılıp demlemeye bırakılır.