



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEHZADE PİLAVI

2 su bardağı Pirinç
3 su bardağı Su
2 yemek kaşığı antepfıstığı
2 yemek kaşığı Badem
2 yemek kaşığı Kuru Üzüm
1 çay kaşığı Tarçın
1 çay kaşığı Limon Suyu
2 yemek kaşığı Tereyağı
1 yemek kaşığı Sıvı Yağ
Tuz
Karabiber

Ayıklanıp yıkanmış pirinci, tuzlu ve sıcak suda iki saat bekletin.

Yıkayıp, suyunu süzün. Bademi kaynar suda 5 dakika bekletip, kabuklarını soyun.

Tencereye tereyağı ve sıvıyağı alın. antepfıstığı ve bademi ekleyip, 2-3 dakika kavurun. Pirinci ekleyip, birkaç dakika daha kavurun. Kuru üzüm, tarçın, limon suyu, tuz ve suyu katın.

Tencerenin kapağını kapatıp, suyunu çekene kadar pilavı pişmeye bırakın. Daha sonra ocaktan aldığınız pilavın üzerine kağıt havlu örtüp, 15 dakika kadar demlendirin. Pilavı karıştırıp servis yapın.