



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SULTAN PİLAVI

MALZEMELER

Luks baldo piring:500gr

Kuzu kemikli:250gr

Dolma fitiği:80gr

antepfıstığı:80gr

Badem:80gr

Safran:1gr

Gülsuyu:25ml

Teryağı:75gr

Sıvı yağ:75gr

Tuz

Karabiber

YAPILIŞI

Etlarimizi havuç,patates,soğan,maydonoz,dereotu,kereviz yaprağı, feslaeğenle kaynatalım Piringlerimizi yarım saat tuzlu ılık suda bekletelim.

Badem,antepfıstığı,dolamlık fıtiğımızı ılık suda bekletelim ve kabuklarını soyalım.

Safranımızı gül suyuyla açalım.

Piringlerimizi çok iyi yıkamamız lazım yıkadığımız su şeffalanana dek nişastasının akması gerekir.

Tenceremize yağımızı ekleyip badem,dolma fıstığını,antepfıstığını kavuralım ve pirincimizi ekleyip devam edelim.

Pişmiş olan etlerimizi suyu ayırıp kaynatalım ve etlerimizi tavada sote edelim. Pirincimiz altın sarısı renk alığında

tuzumuzu ve karabiberimizi atalım safran ve et suyumuzu ekleyip pişirelim yaklaşık 4.5 bardak etsuyu çeker

iyice kısık ateşte pişirip yarım saat dinledirelim. Pilavımızı büyük kayık tabağına alıp etlerimizi üstüne koyarak

servis yapalım.

[ML® Sultan Reşat Pilavı için tıklayın](#)