



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ TAVUKLU PİLAV

500 gr. pirinç
4.5 su bardağı kaynar su
1 parça tavuk göğsü
1 su bardağından az bezelye
2 yemek kaşığı tereyağı
50 gr. antepfıstığı (isteğe bağlı)
50 gr. badem
1 çay kaşığı zencefil
1 çay kaşığı zerdeçal
Yarım çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
1 adet kesme şeker
Bademleri kavurmak için:
2 yemek kaşığı sıvı yağ

Ilık suda pirinçleri üzerine tuz atarak 15 dakika bekletin ardından yıkayıp süzün. Aynı bir yerde tavuk göğsünü haşlayın ve didikleyin. Bademleri haşlayıp kabuklarını çıkarın ve sıvı yağda sarı bir renk alana kadar kavurun. Bir tencereye tereyağı koyup eritin. Pirinçleri ekleyin ve güzelce kavurun. Bademleri ilave edin. Bezelyeyi, baharatları, şeker ve suyu da ekledikten sonra kaynayınca altını kısın. Göz göz olunca ocağın altını kapatın. Son olarak isteğe göre fıstıkları ilave edip demlenmeye bırakın.

