



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU BADEMLİ PİLÂV

2 bardak piring
4 çorba kaşığı tereyağı veya margarin
2,5 bardak tavuk suyu
2 çorba kaşığı badem
1/2 bardak iç bezelye
1 tatlı kaşığı zerdeçal boyası
1 çorba kaşığı çam fıstığı (kabuksuz)
1 tutam safran
bir tavuğun göğüs eti veya ciğeri ve katısı
biraz tuz

Yayvanca bir kaba, ya da tepsiye ayıklanmış piring ve tuz konulur. Üzerini örtecek kadar da sıcak su ilâve edilir. Ve soğuyuncaya kadar bir kenara bırakılır. Sonra suyu dökülür ve duru suyu akıncaya dek birkaç kez yıkanır, süzülür.

Öte yandan bir tencereye yağı konur, eriyince piringleri ilâve edip 10-12 dakika kavrulur. Sonra tavuk suyu, kıyıp yarım fincan suda yarım saat yumuşatılan safran, zerdeçal boyası, yarım kahve fincanı suda eritilerek iç kabukları soyulmuş badem, bezelye ile incecik didiklenen tavuk eti ya da minicik doğranan ciğeri ve katısı ilâve edip kapağı kapatılır. Suyunu çekinceye kadar harlı, sonra orta ateşte pişirilir. Suyunu çektikten sonra hafif ateşte yarım saat demlendirip indirilir. Bir miktar suda bir taşım kaynatarak kabukları çıkarılan çam fıstığı ilâve edilir. Karıştırıp tabağa alınır ve sıcak sıcak servis yapılır.

[ML® Tavuklu Kır Pilavı için tıklayın](#)