



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU SAFRANLI PİLAV

1,5 su bardağı pirinç
1 çorba kaşığı fıstık
1 tutam safran
Zerdeçal, zencefil, tuz, karabiber
20 adet badem
3 çorba kaşığı tereyağı
300 gram tavuk kuşbaşı

Pilav yapacağınız tencereye tereyağını koyup eritin. Üzerine çiğ bademi, dolma fıstığını ve küçük doğradığınız tavuk etlerini ekleyip 5 dakika kavurun. Yıkanmış pirinci de üzerine döküp birlikte 5 dakika daha kavurun. Baharatları ve suda beklettiğiniz safranı da için ilave edin. Pilavın suyunu 2,5 su bardağı olarak üzerine döküp 20 dakika kısık ateşte pişirin. Beş dakika da demlenmesi için bekleyip sıcak olarak servis yapın. Farklı kalıplara koyup ters çevirebilirsiniz.