



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ BADEMLİ PİLAV

<https://yemek.name>

2 su bardağı pirinç
1 çay bardağı kuru üzüm
1 su bardağından az file badem
2 dolu dolu yemek kaşığı tereyağı
3 su bardağı kaynar su
Tuz
İsteğe göre 1,5 adet et bulyon

Pirinç 3-4 su yıkanarak nişastası akitılır ve ılık su dolu bir kaptan 10-15 dakika bekletilir.

Bekletilen pirinçler son bir kez yıkanarak iyice süzülür.

Tencereye tereyağı koyulur ve içine bademler eklenerek kavrulur.

Bademler hafif pembeleşince içine pirinçler eklenir ve pirinçler tane tane olup saydamlaşana kadar kavrumaya devam edilir.

Son olarak üzümler ve bulyon pirince eklenir 1-2 kez karıştırılır.

Kaynar su katılarak pirinçlerin üzeri göz göz olana kadar yüksek, göz göz olduktan sonra ise kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirilir.

10 dakika kadar dinlendirildikten sonra servis edilir.

