



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZERDEÇALLI BADEMLİ PİLAV

<https://carrefoursa.com>

2 su bardağı pirinç
½ su bardağı badem
1 çorba kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı rendelenmiş taze zerdeçal
4 su bardağı su
Tuz

Pirinci yıkayıp ılık suda bekletin. Pilav tenceresine tereyağını alın ve kabuğu soyulmuş bademleri kavurun. Bademlerin rengi değişmeye başladığında suyunu süzdüğünüz pirinçleri de tencereye alın ve hafifçe kavurun. Zerdeçal ve tuzu da ilave ettikten sonra su ekleyin. Bir tur karıştırdıktan sonra tencerenin kapağını kapatın. Kaynadığında ocağı kısın ve suyunu çekene kadar pişirin. 15 dakika demlenmesini bekledikten sonra servis edebilirsiniz.