



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZERESHK PİLAVI (İRAN)

1 adet tavuk budu
Kızartmak için:
Sıvı yağ
Yarım çay kaşığı safran
1 çay kaşığı şeker
1 çorba kaşığı sıvı yağ
Yarım su bardağı zereshk
1 su bardağı pirinç
1 su bardağı sıcak su
2 çorba kaşığı yağ

Tavuk budunu haşladıktan sonra kızgın yağda arkalı önlü kızartın. Küçük bir tavada safranı, şekerini, 1 çorba kaşığı sıvı yağı ve yarım su bardağı zereshki karıştırın. Orta hararetli ateşte 5 dakika kavurun. Ayrı bir tencerede bir buçuk su bardağı sıcak su ile 1 su bardağı pirinci pişirdikten sonra servis tabağına aldığınız pilavın üzerine zereshkleri dökün. Tavuk buduyla birlikte servis yapın.