



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

İSTANBUL PİLAVI



2 su bardağı pirinç
1 ay bardağı badem
Yarım ay bardağı antepfıstığı
200 gr. tavuk ya da hindi ciğeri
1 tutam safran
2 orba kaşığı tereyağı
2 orba kaşığı ay iek yağı
3 su bardağı su ya da et suyu
1 su bardağı bezelye konservesi
2 tatlı kaşığı tuz

- # Ayıklanmış pirinç tuzlu sıcak suya, su soğuyana kadar içinde kalmak üzere ıslatılır. Safran, 2 kaşık suya en az yarım saat bırakılır.
- # Tereyağı ve ay iek yağı tencereye konur, ısınınca i kabukları soyulmuş, badem ve Antep fıstığı eklenir, pembeleşene kadar kavrulur.
- # Badem ve Antep fıstığı kavrulunca süzerek yağdan alınır, başka bir kaba aktarılır.
- # Aynı yağa kuşbaşından biraz daha küçük doğranmış tavuk ciğeri eklenir, kavrulur.
- # zerine ıslatılmış, iyice yıkanmış ve suyu szlmş pirinç ilave edilir, orta ateşte 5 - 6 dakika kavrulur.
- # Daha sonra üzerine kavrulmuş badem ve Antep fıstığı katılır, birkaç kez çevrilir. Safran suyu ile birlikte karışıma ilave edilir.
- # En son konserve bezelye ve tuz eklenip karıştırdıktan sonra, 3 su bardağı et suyu konur. nce orta, sonra kısık ateşte toplam 20 dakika pişirilir.
- # Pişince tencere ile kapak arasına kağıt havlu konur, yarım saat dinlendirilir.
- # Süre sonunda kağıt alınır, çatalla ezmeden karıştırılır. 10 dakika daha dinlendirildikten sonra ıslatılmış kaseye yerleştirilir, düz tabağa ters çevrilerek servis yapılır.

Not: İstanbul pilavına bir miktar didiklenmiş tavuk eti eklenebilir.