İSTANBUL PİLAVI

2 su bardağı pirinç
1 çay bardağı badem
Yarım çay bardağı antepfıstığı
200 gr. tavuk ya da hindi ciğeri
1 tutam safran
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı ay çiçek 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 çiçek yağı tencereye konur, ısınınca iç kabukları soyulmuş, baden 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.
Üzerine ıslatılmış, iyice yıkanmış ve suyu süzülmüş 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. Önce 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.