

Bademli Pilav

Malzemeler

2 su b. baldo pirinc

100 gram badem .

2 yemek k. tereyag

Misir ozu yagi

Degirmen karabiber

Tuz

Suslemek icin ince kiyilmis maydanoz ve yesil sogan

Yapilisi

Pirince tuz ekip bir saat kadar sicak suda bekletin.

Once 2,5 su bardagi suyu teflon tavaya koyup kaynatin.

Bu esnada pirinci guzelce yıkayin.

Diger yanda yagi baska bir tavada kizdirip icerisine bademleri atin.

Kaynayan suya tuzu ilave edip oirinci ekleyin.

Su tekrardan kaynamaya basladiginda bademleri de ekleyip ocagimizi en dusuk isiya getirip suyunu cekip goz goz olana kadar pisirin.

Pisince kapagini acip ilk sicakliginin cikmasini saglayin boylece pilaviniz lapa olmaz ondan sonra kapagini kapatabilirsiniz.

Arzuya gore uzerine maydanoz ve yesil sogan serpererek servis edebilirsiniz...