

Istanbul Pilavi

Malzemeler

2 su bardagi pilavlik pirinc
2 yemek kasigi sivi yag
1 yemek kasigi tereyagi
2 adet tavuk but
1 su bardagi bezelye (hafif diri kivamda haslanmis)
1 tutam safran
1 cay kasigi toz zencefil
50 gr. ic badem
50 gr. antepfistigi
tuz

Yapilisi

Tavuk etleri haslanarak eti kemiklerinden ayrilir ve didiklenir, suyu suzgecten gecirilir. Safran yarim cay bardagi sicak suda 30 dakika kadar bekletilip suzgecten gecirilir. Suzulen safranli suya tavuk suyu eklenip 3 su bardagina tamamlanir. Pirinc tuzlu sicak suda 30 dakika bekletilir; iyice yikanip bir guzel suzulus. Tereyagi ve sivi yag pilav tenceresine alinip isitilir; bademler eklenip hafifce kavrulus. Pirinc eklenip bademle birlikte 5 dakika kadar kavrulus. Tavuk eti, bezelye ve zencefil eklenip uzerine safranli tavuk suyu dokulus. Tuzu ayarlanip kisik ateste suyunu cekinceye kadar pisirilir. Kabugu soyulmus antep fistigi eklenip demlenmeye birakilir.ellerimize saglik