



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Bademli Piring Pilavı



Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 20 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4-6 kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı baldo pirinç
- 1/2 su bardağı kabuksuz badem
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 3 su bardağı sıcak tavuk suyu
- 1/2 çay kaşığı yenibahar
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Süt ve süt ürünleri, sert kabuklu meyveler (badem).

Ön Hazırlık:

Tahılı berrak su çıkana kadar yıkayın ve tamamen süzün. Kullanacağınız sıcak suyu önceden hazırlayın; piştirme başladıktan sonra pilavı sık karıştırmayın.

Servis Önerisi:

Et, tavuk veya fırın yemeklerinin yanında servis edin.

Yapılışı:

1. Pirinci hazırlayın:

- Ilık tuzlu suda 15 dakika bekletip berrak su çıkana kadar yıkayın.
- Sıvı oranını koruyun; pişerken kapağı gereksiz yere açmayın ve karışımı ezmeden çalışın.

2. Bademi kavurun:

- Bademleri yağda açık altın renk alana kadar çevirip bir kısmını ayırın.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.



3. Pirinci ekleyin:

- Pirinci tane tane görünene kadar bademlerle birlikte kavurun.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

4. Pişirin:

- Sıcak suyu ve baharatı ekleyip kısık ateşte suyunu çektin ve dinlendirin.
- Kabin üzerini kapatın ve bekletme işlemini buzdolabında yapın; pişirmeden kısa süre önce çıkararak aşırı soğukluğunun geçmesini bekleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Taneler suyunu çekip yumuşadığında ocağı kapatın. Kapağın altına temiz bir bez veya kağıt havlu yerleştirip 10 dakika dinlendirin; ardından alttan üste nazikçe karıştırın.

>> **İpucu:** Ayırdığınız bademleri servis sırasında üzerine ekleyerek çıtırliğini koruyun.

Kiraz'ın
Mutfağı