



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 ıtırılığını koruyun.

Kiraz'ın  
Mutfağı