SARAY PİLAVI

2 Su bardağı pirinç
1 Adet kuru soğan
15 – 20 Adet kestane
6 Adet kuru kayısı
1 Çay bardağı iç badem
1,5 Çay bardağı ayçiçek yağı
Yarım çorba kaşığı tereyağı
Yarım çay kaşığı tarçın
Yarım çay kaşığı yenibahar
1 Çay kaşığı toz şeker
1 Çay kaşığı karabiber
2 Çay kaşlığı tuz
3 Su bardağı et suyu

Ön hazırlık olarak kestanelerin kenarına kesik atılır, az su içinde tencerede ya da düdüklü tencerede haşlanır. Kuru kayısılar kabarması için, sıcak suya ıslatılır. Bademler sıcak suda kısa süre tutulur, ince kabuğu çekerek çıkarılır.
Pirinç tuzlu ılık suda yarım saat bekletilir. Daha sonra nişastası gidene kadar soğuk suda yıkanır, süzülür.
Tencereye ayçiçek yağı konur, orta ateşte ısınınca iç badem katılır. Badem sararana kadar kavrulur.
Üzerine ince doğranmış kuru soğan katılır. Soğanın suyu kalmayana kadar kavrulur.
Soğanlı karışıma tavla zarı şeklinde doğranmış kuru kayısı ve haşlanmış, dış ve iç kabukları soyulmuş, 2 – 3 parçaya bölünmüş kestaneler eklenir.
Malzeme birkaç dakika kavrulduktan sonra tencerede yağ kalacak şekilde kavrulan malzeme süzülerek alınır.
Kalan ayçiçek yağının üzerine tereyağı eklenir, karıştırılır, pirinç ilave edilir, 5 dakika kadar kavrulur.
Pirince tarçın, toz şeker, yenibahar, tuz ve az önce kavrulmuş bademli karışım eklenir, karıştırılır. 3 su bardağı et suyu katılır, tencerenin kapağı kapatılır.
Pilav önce orta ateşte 10 dakika, sonra kısık ateşte 10 dakika olmak üzere 20 dakika pişirilir. Tencere ile kapak arasına emici bir kağıt yerleştirilir. Yarım saat dinlendirilir.
Pirinçler ezilmeyecek şekilde karıştırılır, servis tabağına alınır.

Not: Saray pilavı 17. yüzyılın sonundan itibaren Osmanlı sarayında hazırlanan ve sevilen bir pilavdır.