

## Amasya Et Ürünleri ile Dana Tandırlı Yılbaşı Pilavı

2 kişilik

- 200 gr Amasya Et Ürünleri Tandır
- 1 su bardağı pilavlık pirinç
- 50 gr kabuksuz badem
- 10 gr çam fıstığı
- 20 gr kuş üzümü
- Sıvıyağ
- Tereyağı
- Tuz, karabiber, yenibahar



Pirinci yıkayıp süzün. Yapışmaz tabanlı bir tencerede 2 kaşık sıvıyağ ile bir kaşık tereyağını ısıtın. Kuş üzümünü ekleyip bir dakika çevirerek hafifçe kızartın. Pirinci ilave edip tuz, karabiber ve yenibahar ekleyin. Karıştırarak bir iki dakika kavurun. 1,5 su bardağı sıcak su ekleyip orta ateşte suyunu çekene kadar pilavı pişmeye bırakın. Diğer yanda yağsız bir tavada çam fıstıkları ile bademleri kavurun. Pilav iyice suyunu çekince altını kapatıp fıstıklar ve bademleri ekleyin. Hafifçe karıştırıp kapağını kapatarak 15 dakika demlenmeye bırakın.

Tandır etini önceden ısıtılmış 170 derece fırında 10 dakika ısıtın. Fırından çıkarıp uzunlamasına didikleyerek parçalara bölün. Pilavı servis tabağına alıp üzerine tandır etini ilave ederek servis edin.