



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞÜN PİLAVI (HİNDİLİ)

MALZEMESİ:

300 gr. hindi göğüs eti

2 su bardağı pirinç

3 su bardağı et suyu yoksa su

4 çorba kaşığı tereyağ

Yeterince tuz

YAPILIŞI:

Bir tepsiye ayıklanmış pirinci koyunuz. Üzerine sıcak su döküp, su soğuyuncaya kadar bekletiniz. Hindi etini kuşbaşı doğrayıp bir kuşhanede suyunu salıp çekinceye kadar zaman zaman karıştırarak kavurunuz. Daha önce ıslattığınız pirincin suyunu süzünüz. İyice yıkayınız. Yıkadığınız pirinçleri erittiğiniz tereyağı içinde 10 dakika tahta kaşıkla çevirerek kavurunuz. Kavurduğunuz pirincin içine et suyunu ve tuzunu ilave ediniz. Önce kuvvetli, sonra hafif ateşte, pirinçler suyunu çekinceye kadar pişiriniz. Pilavı ateşten indirip, kavurduğunuz hindi etlerini içine atıp, karıştırınız. 15-20 dakika demlendirip servis ediniz.