



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA HİNDİLİ VIŞNELİ PİLAV

50 gr margarin
1 adet hindi
2 su bardağı pirinç
500 gr vişne
3 yemek kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı ceviz
1 tatlı kaşığı sıvı yağ

1 adet hindiyi temizleyip fırında pişirin. 50 gr margarini tavada eritin. 2 su bardağı su koyun. 1 tatlı kaşığı tuz, 1 yemek kaşığı toz şekeri ilave edin. Su kaynayınca pirinçleri içine koyun. Kısık ateşte pişirin. Vişnelerin çekirdeklerini çıkarın. 2 çorba kaşığı şekerle ateşte karıştırın. Pilavın üzerine bu vişneleri ekleyin. 1 çay bardağı cevizi de ayrı bir tavada 1 tatlı kaşığı sıvı yağda kavurun. Cevizleri pilava ekleyip servis yapın.