FÜME HİNDİLİ PİLAV

Malzemesi:
1 paket aytaç füme hindi göğsü,
450 g (2 su bardağı) baldo pirinci,
125 ml (1/2) su bardağı riviera zeytinyağı,
500 g (2 iri boy) soğan, piyaz doğranmış,
100 g (1 orta boy) kırmızı dolmalık biber, temizlenip, kibrit çöpü biçiminde doğranmış,
750 ml (3 su bardağı) kaynar aytaç su,
4 çay kş. tel safran veya 2 çay kş. zerdeçal, 4 çorba kş. ince kıyılmış dereotu, tuz

Hazırlanışı:
Pirinçleri ılık suda 15 dakika bekletip, nişastası akıp, suyu berraklaşıncaya kadar yıkayın ve süzdürün. Hindi fümeyi, dilimlerine ayırmadan, bütün haliyle, 2 cm'lik şeritlere kesin. Bu şeritleri elinizle irice parçalara ayırın. Yağı bir tencerede kızdırıp soğanları ilave edin. Orta ateşte soğanlar iyice kahverengileşinceye kadar kavurun. Biberleri ekleyip, karıştırın. Pirinci de katarak 1 dakika daha kavurmayı sürdürün. Kaynar suyu, safranı (veya zerdeçalı) ve tuzu ilave edip, bir taşım kaynatın. Hindileri ekleyip, ateşi kısın. Kapağını kapatarak pilavı 10 dakika pişirin. Pişen pilavı ateşten alın. Üzerine dereotunu serpip harmanlayın. Tencerenin ağzına havlu kağıt koyup, kapağını kapatarak 10 dakika dinlenmeye bırakın. Bu süre sonunda karıştırıp, sıcak veya soğuk olarak servis yapın.
https://www.aytac.com.tr/urunler/index.php?pg=yemek_kitabi

© lezzetler.com tarif no:36166 • adı:Füme Hindili Pilav • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:20.04.2024 - 19:04