



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

HİNDİLİ İÇ PİLAV

2,5 su bardağı pirinç
2 domates
3 çorba kaşığı dolma fıstığı
1 çorba kaşığı kuş üzümü
1 adet havuç
1 soğan
400 gram kuşbaşı hindi eti
1 demet dereotu
1 adet kesme şeker
3 çorba kaşığı tereyağı
Tuz, karabiber, tarçın

Tereyağını tencereye alıp eritin. Üzerine pirinçleri ekleyip rendelenmiş soğanla 5 dakika kadar kavurun. Üzerine rendelenmiş domatesleri, küp doğranmış havucu ve sıcak suyu üzerine ekleyip kapağını kapatın ve 20 dakika pişirin. Diğer tarafta hindi etlerini çok küçük küpler halinde doğrayın tereyağında 10 dakika kavurup içine fıstık ve suda beklemiş kuş üzümünü ekleyip pilavın içine ekleyip karıştırın. Dinlendirin ve servis yapın.