HİNDİLİ PİLAV

400 gr Banvit Hindi Biftek (kalın jülyen kesilmiş)
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet küçük boy soğan (doğranmış)
100 gr mantar (doğranmış)
1 diş sarımsak (dövülmüş)
200 gr pirinç (unlu suyu gidinceye kadar yıkanmış)
400 ml piliç suyu
1 adet domates (küp doğranmış)
2 çorba kaşığı maydanoz (doğranmış)

Tavada 1 çorba kaşığı zeytinyağını ısıtıp, soğan, mantar ve sarımsakları katın. Orta ateşte karıştırarak 2-3 dak. pişirin. Pirinci ilave edip pirinçler şeffaflaşıncaya kadar yaklaşık 5 dak. kavurun.
Piliç suyunu katıp iyice karıştırın. Hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın. Ateşi kısın ve üzeri kapalı olarak 15 dak. pişirin. Ateşten alın, kapağını açmadan 5 dak. dinlendirin.
Kalan yağı ısıtıp etleri katın. Hızlı ateşte karıştırarak 3-4 dak. pişirin. Ateşi kısın, kapak kapatın ve etler yumuşayıncaya kadar yaklaşık 5 dak. daha pişirin ve sıcak tutun.
Domates ve etleri pirince ilave edip harmanlayın.
Maydanoz serpip servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:55629 • adı:Hindili Pilav • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:13