



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİLİ PİLAV

İçindekiler:

- 1 paket Banvit Hindi Kalça Kuşbaşı (çok ince kıyılmış)
- 200 gr ıspanak (iri doğranmış)
- 600 ml piliç suyu (kaynar)
- 1 adet soğan (ince kıyılmış)
- 3 adet orta boy havuç (küçük küp doğranmış)
- 170 gr pirinç (unlu suyu gidinceye kadar yıkanmış)
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 100 gr kuru üzüm (sultani)
- 4 çorba kaşığı çamfıstığı (hafif kavrulmuş)
- Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

İspanakları, tuzlu, kaynar ve bol suda 3-4 dak. haşlayın. Süzerek çıkarıp, soğuk suya koyun. Soğuduktan sonra süzün. Sıkarak fazla suyunu akıtın.

Tavayı ısıtın. Kıyılmış etleri orta ateşte ve kaşığın tersiyle hafif hafif bastırarak, hafif kahverengi oluncaya kadar, yaklaşık 5 dak. soteleyin.

Ayrı bir tavada 2 çorba kaşığı piliç suyunu ısıtıp, soğan ve havuçları katın. Karıştırarak, soğanlar hafif yumuşayuncaya kadar, yaklaşık 3-4 dak. soteleyin.

Sotelenmiş etleri, piliç suyu, pirinç, tereyağı, kuru üzüm, çamfıstığı, tuz ve karabiberi ilave edin. Hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın. Ateşi kısıp, pirinç suyunu çekinceye kadar, yaklaşık 15-20 dak pişirin. İspanak yapraklarını katın. Harmanlayarak servis yapın.

