HİNDİLİ PİLAV

600 gr Hindi Göğüs Kuşbaşı
160 ml zeytinyağı
2 adet orta boy soğan (ince kıyılmış)
2 diş sarımsak (ince kıyılmış)
400 gr pirinç
1 lt su (kaynar)
200 gr havuç (küp kesilmiş)
200 gr domates (kabukları soyulmuş, küp doğranmış)
100 gr yeşil sivribiber (ince halka doğranmış)
1 adet limonun suyu
1 adet limon (dilimlenmiş)
Tuz, karabiber (arzu edilen miktarda)
1/2 demet maydanoz (ince kıyılmış)

Kalın tabanlı ve yayvan bir tencerede yağı ısıtın, etleri ilave edin, hızlı ateşte karıştırarak yaklaşık 4-5 dak. soteleyin. Soğan ve sarmısağı katın, karıştırmaya devam ederek 2 dak. daha soteleyin.
Pirinci unlu suyu gidinceye kadar bol suyla yıkayın, süzün, etlere ilave edin ve harmanlayın.
Etli pirince, su, havuç, domates, yeşil sivribiber, limon suyu, tuz ve karabiberi katıp harmanlayın, ısıtılmış fırın kabına boşaltın ve üzerine limon dilimlerini dizin. Önceden ısıtılmış 180°C fırında pirinç suyunu çekinceye kadar yaklaşık 25-30 dak. pişirin. 15 dak. dinlendirin.
Maydanoz serpip sıcak servis yapın.

Not: Bu yemekte tencere yerine güveç kullanırsanız daha lezzetli sonuç elde edersiniz.



© lezzetler.com tarif no:55810 • adı:Hindili Pilav • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:33