



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ KURRİ PİLÂVİ (HİNDİSTAN)

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

2 bardak pilâvlık pirinç,

3/4 bardak tereyağı,

1 baş soğan ,

1.5 bardak kurri tozu (toz haline getirilmiş tarçın, nane, kakule, zencefil, kişniş, yenibahar, biberiye otu, kimyon karışımı),

150 gram rendelenmiş hindistancevizi,

2 bardak hindistancevizi sütü,

1 bardak tavuk suyu,

2 çorba kaşığı zeytinyağı.

Yapımı : Hindistancevizi sütüyle tavuk suyunu ve rendelenmiş hindistancevizini bir kaba koyup kaynatmalı ve bir kenarda soğumaya bırakmalı.

Karışım soğuyunca ince delikli bir süzgeçten geçirmeli.

Bir güvece zeytinyağıyla bir kaşık tereyağını koyup ısıtmalı. Buna rendelenmiş soğanı ve kurri tozunu katmalı.

Tahta kaşıkla karıştırarak soğanı kavurmalı, içine yıkanmış ve süzölmüş pirinci katıp birkaç defa karıştırarak kavurmalı. Tereyağı ve süzölmüş tavuk sulu hindistancevizi sütünden yararlanarak pilâvı pişirmeli.