



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖY KAFESİNDE HİNDİLİ PİLAV

1 adet hindi but
2 su bardağı pirinç
10 yaprak milföy hamuru
Karabiber
Tuz
Bir tutam dereotu
4 yemek kaşığı margarin
3 su bardağı su

Hindi but eti haşlanır ve sudan çıkarılarak küp şeklinde doğranır. Pirinç yıkanır tuzlu sıcak suda bekletilir, sonra tekrar yıkanır suyu süzülür. 2 yemek kaşığı sana margarinde pirinçler kavrulur. 3 su bardağı su eklenip pişmeye bırakılır. Kaynamaya başlayınca hindi etleri ve tuz eklenir. Pilav iyice suyunu çekince ocak kapatılır ve demlenmeye bırakılır. İnce kıyılmış dereotu ve karabiber eklenerek karıştırılır. İki yaprak milföy hamuru hafifçe üst üste yerleştirilip yapıştırılır. 1 cm. genişliğinde şeritler kesilir. Muffin kalıbı eritilmiş sana margarin ile yağlanır. Milföy şeritleri kalıptan dışarıya sarkacak şekilde kalıba dizilir. Pilav kalıba boşaltılır. Kenardan sarkan milföy şeritleri ortaya doğru toplanır, pilavın üzeri kapatılır. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. Pilav piştikten sonra servis tabağına ters çevrilip servis yapılır.

