



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AHI PİLAVI

½ kg hindi kuşbaşı
1 su bardağı konserve mantar
½ su bardağı mısır
2 adet soğan
½ su bardağı konserve bezelye
3 yemek kaşığı margarin
½ yemek kaşığı tuz
2 yemek kaşığı krema
½ demet dereotu
Pilav için:
2 su bardağı pirinç
3 su bardağı su
1 çay bardağı kaşar peynir rendesi
3 yemek kaşığı margarin
1 tutam Tuz

Margarini tencerede eritip hindi etlerini 5 dakika kavurun. Küp şeklinde doğranmış soğanı ekleyip kavurmaya devam edin. Bezelyeleri ve mantarları bütün ekleyip bir su bardağı sıcak su ilave edin. Suyunu çekene kadar pişirin. Mısır tanelerini ekleyip 2-3 dakika daha pişirin. Kekik ve tuz otu ekleyin. Kremayı üzerine gezdirip sıcak servis yapın. Üzerine kıyılmış dereotu serpebilirsiniz.

2 Su bardağı pirinci ayıklayıp kaynar tuzlu suda yarım saat bekletin. Margarini tencereden eritin, yıkanmış pirinci ekleyip 2-3 dakika kavurun. Sıcak su ve tuzunu ekleyip pilavı pişirin. Sıcakken kaşar peynir rendesi ilave ederek karıştırın. Sebzeli hindi sote ile servis yapın.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 23.09.2015