BADEMLİ PİLAVLI FIRINDA HİNDİ

2 adet hindi budu
2 çorba kaşığı çorba
1 tatlı kaşığı salça
2 su bardağı pirinç
2 çorba kaşığı tereyağı
3 su bardağı su
1 çay bardağı çiğ badem
1 tatlı kaşığı tarçın
Tuz, karabiber

Fırın kabına hindi butlarını derileriyle birlikte koyun. Üzerine yoğurt ve salça sürüp 200 derecelik fırında 40 dakika pişin. Ara sıra açıp tepsiye dolan yağı üzerine aktarın ve pişirmeye devam edin. Bu arada pilavı yapmak için tencereye tereyağını koyup eritin ve yıkanmış pirinci, kabukları soyulmuş çiğ bademleri ve tarçını koyup 5 dakika kadar kavurun. Tuz ve karabiberini ekleyip üzerine suyunu verin. 25 dakika kapağı kapalı olarak pişirin. Hindi eti pişince fırından alın servis tabağına bir miktar pilavla beraber servis yapıp yanında yeşillikleri ekleyebilirsiniz.

Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 06.08.2021

© lezzetler.com tarif no:71211 • adı:Bademli Pilavlı Fırında Hindi • gönderen:çaylak2 • indirme tarihi:06.05.2024 - 23:42