EVDE HİNDİ BUT VE SEBZELİ YILBAŞI PİLAVI

Hindi But
50 G Brokoli
50 G Bezelye
50 G Tane Mısır
200 G Baldo Pirinç
Bir Tutam Dereotu
50 G Tereyağı
Taze Kekik
Defne Yaprağı
2 Adet Soğan
1 Adet Havuç
15 G Un

Pınar Hindi Butu iyice kurulayın, üzerine tereyağı sürün.
Fırın torbasının içine 1 kaşık un ekleyip torbaya bulayın.
Ardından hindiyi ve sebzeleri (soğan, havuç, defne yaprağı) fırın torbasına doldurun.
180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.
Fırından çıkardıktan sonra torbanın altında kalan suyu bir sos tenceresine alıp kıvam alması için kaynamaya bırakın.
Hindinin özünden elde ettiğiniz sosu hindinin üzerine sürüp servis edebilirsiniz.
Pirinçleri kaynar suya yatırın beklemeye bırakın.
Tencereye tereyağını ekleyin.
Doğranmış soğan brokoli ve mısır tanelerini yıkanmış pirinç ile birlikte kavurun.
İyice kavrulduktan sonra 300 ml kaynar su ekleyip kısık ateşte 10 dakika pişirin.