



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİLİ KEPEKLİ PİLAV

Pınar Hindi Fileto Konserve

1 Bardak Kepekli Pirinç

3 Bardak Su

10 Ml Zeytinyağı

1 Tutam Kekik

Tuz

Karabiber

Pirinci güzelce yıkayın.

Zeytinyağını tencereye alın.

Pirinçleri 1 dakika kavurun.

Suyu ekleyin ve suyu çekene kadar kısık ateşte pişirin.

Tavaya zeytinyağı, baharatlar ve hindiyi alın 5 dakika soteliyin.

