HİNDİLİ KURU MEYVELİ PİLAV

500 gr hindi but
2 su bardağı pirinç
3 yemek kaşığı tereyağı
2 adet kuru soğan
300 gr kuru mürdüm eriği
200 gr kuru kayısı
100 gr kuru çekirdeksiz üzüm
50 gr badem
50 gr Şam fıstığı
3.5 su bardağı tavuk suyu
Tuz
Karabiber
Yenibahar

Hindiyi düdüklü tencerede üstünü örtecek kadar su doldurup 15 dakika haşlayın. Hindiyi süzüp etlerini iri parçalar halinde ayırın.
Pirinci ayıklayıp kaynar tuzlu suda 20 dakika bekletin. Soğanı rendeleyip bir tencerede 2 yemek kaşığı tereyağı ile kavurun. Süzülmüş pirinci ilave ederek pirinci 2?3 dakika kavurun. Kaynar hindi suyunu ilave edip 15?20 dakika pişirin. Pilavı demlenmeye bırakın. Hindi etlerini pilavın içine atarak karıştırın. Kayısı ve mürdüm eriğini küçük parçalara bölüp 10 dakika ılık suda beklettikten sonra süzün. İki yemek kaşığı yağı tencerede eritin. Şam fıstık ve bademleri biraz kavurun. Kayısı, üzüm ve erikleri ekleyip 2 dakika daha kavurun. Demlenen pilavı servis tabağına yerleştirip üstüne kavurduğumuz kuru yemişleri dökün. Sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:113563 • adı:Hindili Kuru Meyveli Pilav • gönderen:Göksen • indirme tarihi:06.05.2024 - 20:18