



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİLİ PİLAV (ÇAYIRLI ERZİNCAN)

Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı

1 adet haşlanmış hindi
1 kg. bulgur
300 gr. eritilmiş tereyağı
2 kaşık yoğurt

Bulgur bir kap içerisinde konularak üzerine eritilmiş tereyağından 100 gr. dökülür ve karıştırılır.

Haşlanmış hindi geniş bir tepsi içerisinde konularak bulgurun bir kısmı hindinin içerisinde doldurulur.

Bulgurun kalan kısmı, 1 yemek kaşığı kadar tuz ve haşlanmış hindi suyundan 4 bardak et suyu ile tepsinin üzerine dökülerek karıştırılır.

Bir kase içerisinde 2 kaşık yoğurt ve 2 kaşık eritilmiş tereyağı karıştırılarak hindinin üzerine sos olarak sürülür.

Hazırlanan tepsi bir fırın içerisinde konularak bulgur yumuşayınca ve hindinin üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. Pişen hindi porsiyonlanarak veya tepsiyle servis edilir.

