



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİLİ PİLAV

<https://www.dogrusucarrefoursa.com>

500 gr hindi göğüs kuşbaşı
2 adet soğan
2 adet domates
2 su bardağı pirinç
2,5 su bardağı su
2 yemek kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber

Soğanı yemeklik doğrayıp 2 yemek kaşığı tereyağı ile kavurun. Kuşbaşı doğranmış hindi göğüs etlerini de tencereye alın ve birkaç tur kavurun. Küçük küpler halinde doğradığınız domatesleri de ekleyip, 1 su bardağı su ekleyin. Aynı bir tencerede yıkanmış pirinçleri 1 yemek kaşığı tereyağı ile kavurun. Pirinçlere pişirdiğimiz eti ekleyin, su, tuz ve karabiberi ilave edip kısık ateşte pişirin.

