



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.ilezzetler.com)

HİNDİLİ PİLAV

İç organları alınmış küçük bir hindi palazını yumuşayınca kadar haşlayınız.

Hindinin katık, karaciğer ve yüreğini ufak ufak doğrayınız, çentilmiş bir soğanla bol tereyağında kavurunuz, üzerine uygun miktarda fıstık, üzüm, tuz, biber, isterseniz baharat serpiniz, fıstıkları kızarıncaya kadar tekrar kavurunuz.

Pirincin iki mislisi hindi haşlama suyu koyup pilavı pişiriniz.

Pilav pişince kavrulmuş hindi ciğerini, katısını ve yüreğini katıp karıştırınız.

Pilavı servis tabağına alıp haşlanmış hindiyi üstüne koyup servis yapınız.
