HİNDİLİ SUCUKLU VE SAFRANLI PİLAV

250 g dilimlenmiş AYTAÇ Gurme Dana Sucuk
30 ml zeytinyağı
1 diş sarımsak
2 adet soğan
1 adet kırmızı biber
400 g pirinç
800 ml tavuk suyu
2 adet domates
250 g hindi kuşbaşı
6-7 tel safran
2 dal taze kekik
Tuz ve kırmızı biber

Tencereye zeytinyağını koyun, ısınmaya başlayınca hindileri atıp soteleyin, kevgir yardımıyla çıkarıp sucukları koyun, her iki yüzlerini de kurutmadan pişirip hindilerin yanına ekleyin.
Pirinci yıkayıp sıcak suya koyun, domatesi küp kesin, kırmızı biberin tohumlarını çıkartıp küp doğrayın.
Doğradığınız soğan ve sarımsağı tavaya ekleyip şeffaflaştırın. Biberi ilave edip, karıştırarak yumuşamasını sağlayın.
Pirinç, safran, domates, kekik, kırmızı biber, tavuk suyu ve tuzu ekleyip kaynamaya bırakın.
Çok kısık ateşte 15 dakika pişirin.
AYTAÇ Gurme Dana Sucuk ve hindileri ekleyip karıştırın ve fırın kabına alın.
Önceden 170 derece ısıttığınız fırında 10 dakika pişirin ve sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:123874 • adı:Hindili Sucuklu ve Safranlı Pilav • gönderen:hacıvat • indirme tarihi:26.04.2024 - 18:26