HİNDİLİ, SUCUKLU VE SAFRANLI PİLAV

250 gr. dilimlenmiş sucuk
30 ml. zeytinyağı
1 diş sarımsak
2 adet soğan
1 adet kırmızı biber
400 gr. pirinç
800 ml tavuk suyu
2 adet domates
250 gr. hindi kuşbaşı
safran
kekik
kırmızı biber
tuz

Tencereye zeytinyağını koyun, ısınmaya başlayınca hindileri atıp soteleyin, kevgir yardımıyla çıkarıp sucukları koyun, her iki yüzlerini de kurutmadan pişirip hindilerin yanına ekleyin. Sarımsak ve soğanı ince doğrayın. Pirinci yıkayıp sıcak suya koyun, domatesi balnşe edip 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. Sucuk ve hindileri ekleyip karıştırın ve fırın kabına alın. Önceden 170 derece ısıttığınız fırında 10 dakika pişirin ve sıcak olarak servis yapın.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 28.12.2015

© lezzetler.com tarif no:6223 • adı:Hindili, Sucuklu ve safranlı pilav • gönderen:teflon • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:10