



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNT PİLAVI

<https://www.sabah.com.tr>

500 gr. Basmati pirinç
30 gr. tereyağı
15 gr. zeytinyağı
1 adet çubuk tarçın
3 diş sarımsak
650 gr. su
5-10 gr. karanfil
15 gr. zerdeçal
15 gr. köri
15 gr. kuş üzümü
15 gr. fıstık
10 gr. tuz

Tavaya sıvı yağı ve tereyağını koyuyoruz. Sarımsakları kavuruyoruz. Tane karabiber ve tarçın ve pirinçleri ilave ediyoruz. Pirinçler biraz kavrulunca zerdeçal ve köriyi ilave ediyoruz. Üzerine ılık suyu koyup kısık ateşte pirinçleri suyunu çekene kadar pişiriyoruz. Demlenen pilavın içinden kabuk tarçını alıyoruz. Kuş üzümü ve fıstık ilave edip karıştırıyoruz.