İSTANBUL PİLAVI

450 gr. pirinç
125 gr. Tereyağıi
1 adet Hindi Fileto
1 su bardagi konserve bezelye
1 tutam safran
1 çay kasigi toz zencefil
50 gr. iç badem
50 gr. kabuksuz antepfistigi
Tuz

Pirinci tuzlu kaynar suda 30 dk. beklettikten sonra yikayip süzün.
Bademlerle birlikte tereyağında 5 dk. kavurun. Hindi filetoyu haslayip 2 bardak hindi suyunu ayirin.Yarim kahve fincani suda 30 dk. beklettiginiz safsani hindi suyuna ilave edin. Didiklediginiz tavuk etini bezelye, tuz ve zencefille birlikte kavurdugunuz pirince katin. Hindi suyunu ilave edip kisik ateste suyunu çekene kadar pisirin. Sicak suda bekletip iç kabuklarini ayikladiginiz antepfistiklarini ekleyip pilavinizi demlendirin.

ML® İstanbul Pilavı için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:4228 • adı:İstanbul Pilavı • gönderen:naz • indirme tarihi:07.05.2024 - 17:15