



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖRİLİ PİLAVLI HİNDİ ŞİŞ

650 gr. hindi göğüs
80 ml. soya sosu
40 gr. acı biber sosu
1 diş sarımsak
30 gr. hindistancevizi rendesi
15 gr. zerdeçal
40 gr. köri
40 ml. zeytinyağı
250 gr. basmati pirinci
600 ml. tavuk suyu
200 gr. bezelye
1/2 demet taze kişniş
150 ml. ızgara sosu
Tuz
Karabiber

Hindi göğsünü önce uzunlamasına ikiye kesin sonra ince şerit doğrayın ve soya sosu, acı biber sosu, dövülmüş sarımsak ile marine edin.

Hindistancevizi rendesi, zerdeçal ve köriyi yağda kısa bir süre kavurun. Pirinci katıp karıştırın. Tavuk suyunu ekledikten sonra orta ateşte yaklaşık 10 dakika pişirin.

Bezelyeleri ilave edip 5 dakika daha pişirin. Tuz ve karabiber serpererek tatlandırın.

Hindi şeritlerini 3x3 şeklinde çöp şişlere geçirin. Çöp şişlerin her iki tarafını ızgara veya az yağlı tavada 3'er dakika kızartın kızdırın.

Kişnişi ince kıyıp tuz ve biberle şişlerin üzerine serpiştirin, yanında pilav ve ızgara sosu ile servis yapın.

Not: Sosu iyice çekmesi ve istenilen lezzette olması için etleri pişirmeden birkaç saat önce sos ile beraber bir kaba koyup buzdolabında bekleterek marine edebilirsiniz.

