BARBEKÜ SOSLU HİNDİ

https://multicooker.com

Hindi (fileto) 300 gr
Bitkisel yağ 40 ml
Barbekü sosu 30 gr
Hardal 5 gr
Tuz
Baharatlar

Hindi filetoyu yıkayın ve 2 cmlik küpler şeklinde kesin. Barbekü sosunu hardalla karıştırarak homojen hale getirin. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine ayçiçek yağı dökün. Kapağı kapatmayın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu KIZARTMA, pişirme süresini 23 dakika olarak ayarlayın ve Başlat tuşuna basın. Geri sayım başladıktan sonra hazneye hindi filetosunu koyun, tuz ve baharatları ekleyip karıştırın. Kapağı kapatmadan hafiften karıştırarak çalısma modu bitene kadar pişirin.



© lezzetler.com tarif no:123618 • adı:Barbekü Soslu Hindi • gönderen:rehavet • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:14