



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

BİBERİYELİ HİNDİ

- 1 tabak Banvit Hindi Kalça Kuşbaşı
- 1,5 çorba kaşığı biberiye (iri doğranmış)
- 1 çorba kaşığı un
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 adet soğan (yarım halka doğranmış)
- 1,5 tatlı kaşığı portakal kabuğu (ince jülyen kesilmiş)
- 4 adet kurutulmuş domates (iri doğranmış)
- 100 ml su (kaynar)
- 50 gr yeşil mercimek (haşlanmış)
- Tuz, karabiber (arzu edilen miktarda)

Bir çorba kaşığı biberiye ve unu harmanlayın, etin üzerine serpin, karıştırarak etlerin her tarafını bulayın. Etleri, ısıtılmış yağda, hızlı ateşte karıştırarak hafif kahverengi oluncaya kadar soteleyin. Soğan, bir tatlı kaşığı portakal kabuğu rendesi, domates ve suyu ilave edip karıştırın, hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın, ateşi kısın ve etler yumuşayuncaya kadar yaklaşık 15-20 dak. pişirin. Yeşil mercimek, tuz ve karabiberi katın, harmanlayın ve 10 dak. daha pişirin. Kalan biberiye ve portakal kabuğu rendesi ile süsleyerek servis yapın.

