ÇİN USULÜ HİNDİ BONFİLE SOSU

Malzemeler
Un, granül karabiber,
tuz,
tatlı kırmızı toz biber,
domates granül,
nişasta,
soğan granül,
sarımsak toz

Hazırlanışı
Hindi bonfile, pepper steak mix ve 2 çorba kaşığı sıvı yağ bir kapta harmanlanır.önceden ısıtılmış tavaya bonfileler konulup, orta ateşte 2'şer dakika alt üst çevrilerek kızartılır. Üzerine 2 su bardağı sıcak su ilave edilir. Alt üst çevrilerek 35 dakika kısık ateşte pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:28308 • adı:Çin Usulü Hindi Bonfile Sosu • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:20.04.2024 - 05:46