



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELBASAN HİNDİ KALÇA KUŞBAŞI

1 paket Banvit Hindi Kalça Kuşbaşı
3 çorba kaşığı zeytinyağı
500 gr süzme yoğurt
4 adet yumurta (çirpılmış)
1 çorba kaşığı limonsuyu
1 tatlı kaşığı pul kırmızı biber
Tuz (arzu edilen miktarda)

Zeytinyağından 2 çorba kaşığı ayırın. Kalan zeytinyağını ısıtıp, etleri katın. Hızlı ateşte ve karıştırarak, etlerin her tarafları altın sarısı renk alıncaya kadar, yaklaşık 4-5 dakika soteleyin.

Yoğurt, yumurta, limon suyu ve tuzu çırpıp, 4 adet porsiyonluk fırın kabına paylaşın. Üzerine etleri serpin ve önceden ısıtılmış 200 °C fırında, yoğurtlu karışım iyice koyulaşınca kadar, yaklaşık 20 dakika pişirin.

Kalan zeytinyağını ısıtıp, pul kırmızı biberi katın. 2-3 saniye daha ısıtıp, etlerin üzerine gezdirerek servis yapabilirsiniz.