HİNDİ ETİ TERBİYESİ

Malzemeler:
100 gr SİRKE
100 gr ZEYTİNYAĞI
100 gr PORTAKAL SUYU
1 kahve kaşığı HARDAL
1 kahve kaşığı KETÇAP
1 kahve kaşığı PUL BİBER
1 kahve kaşığı KEKİK

Yapılışı:
Etleri harmanlayıp 18 - 24 saat süreyle buz dolabında bırakın.
Olduğu gibi ızgarada pişirin ve piştikten sonra tuzunu ayarlayın.

© lezzetler.com tarif no:9269 • adı:Hindi Eti Terbiyesi • gönderen:lezzetler • indirme tarihi:29.03.2024 - 07:39