HİNDİ GÜVEÇ

100 gr hindi
2 adet kabak
2 adet patates
200 gr taze fsülye
6 diş sarımsak
10 adet arpacık soğan
3 çorba kaşığı sıvıyağ
3 adet iri domates
1 çay kaşığı tuz

Kabak, patates ayıklanıp iri küp şeklinde doğranır. Fasulye ayıklanıp kabak uzunluğunda doğranır. Güveç kabın en altına rendelenmiş domatesler, onun üzerine doğranmış fasulyeler, hindi kuşbaşı, ayıklanmış arpacık soğan, patates ve kabak sırasıyla yerleştirilir. Sarımsaklar ayıklanıp güvecin içine muhtelif yerlere yerleştirilir. Tuz ve biraz sıvı yağ ilave edilip kapağı ile, eğer yoksa folyo ile kapatılır. 1-1,5 saat fırında pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:71150 • adı:Hindi Güveç • gönderen:serasker • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:22