HİNDİ KIZARTMA (ŞANLIURFA)

https://www.urfaurfa.com

1 adet hindi
2 adet soğan
2 adet havuç
2 kaşık tereyağ
2 kaşık salça

Hindi iyice temizlenir. Sebzelerle birlikte tencereye konup haşlanır. Biraz soğuduktan sonra fırın tepsisine konulup üzerine salça ile yağ karıştırılıp sürülür. Tepsinin dibine 2 bardak hindi suyundan koyup fırında çevrilerek kızartılır. Kızaran hindi servis tabağına alınır üzerine tepsideki suyu dökülerek servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:67130 • adı:Hindi Kızartma (Şanlıurfa) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:53