HİNDİ SOTE

Ümit Usta

400 gr hindi (but kısmından)
1 adet orta boy kuru soğan
3 adet sivri biber
2 adet büyük boy domates
3-4 kaşık sıvıyağ
4-5 dal maydanoz
1 tatlı kaşığı biber salçası

İnce kıydığımız kuru soğanı, 4 çorba kaşığı sıvıyağda ve orta ısılı ateşte yumuşayıncaya kadar pişirelim.
Ufak ufak kesilmiş hindi etlerini, soğanlara ilave edip kavurmaya devam edelim.
Etler biraz kavrulunca biber salçasını ve ince ince kıydığımız sivri biberleri de katıp, etler yumuşayıncaya kadar kavuralım.
Yeterince tuz, karabiber, kıyılmış maydanoz ve kabuğunu soyup kuşbaşı kestiğimiz domatesleri de tencereye katıp, domatesler iyice pişip de kıvamlı bir sos oluncaya kadar pişirelim.
Ocaktan indirip sıcak sıcak servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:72893 • adı:Hindi Sote • gönderen:dobra • indirme tarihi:09.05.2024 - 20:32