HİNDİ SULTANİ

1 paket Hindi Lokma Izgara
1/2 kg sultani (araka, kılçıkları temizlenmiş)
4 çorba kaşığı zeytinyağı
2 adet orta boy soğan (kalın halka doğranmış)
250 gr mantar (kalın dilimlenmiş)
1 adet küçük boy havuç (kalın jülyen doğranmış)
1 tatlı kaşığı tane karabiber (dövülmüş)
1 demet dereotu (yapraklanmış, iri doğranmış)
6 çorba kaşığı su (kaynar)

Zeytinyağını ısıtıp soğanları katın. Hızlı ateşte ve hafifçe karıştırarak, sararıncaya kadar soteleyip, bir kaba alın. Aynı tavaya etleri yerleştirin. Hızlı ateşte, her iki yüzlerini 3`er dak. pişirin. Etlerin üzerine sırasıyla soğan, mantar, havuç, karabiber, dereotunun yarısı ve sultaniyi yayıp, suyu gezdirin. Tavaya kapak kapatıp, hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın. Ateşi kısın ve etler yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 20 dak. pişirin. Kalan dereotunu serperek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:55932 • adı:Hindi Sultani • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:24.04.2024 - 21:58