



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİLİ RADİKA

1 paket Banvit Hindi Kalça Kuşbaşı

3 çorba kaşığı zeytinyağı

1 adet orta boy soğan (ince kıyılmış)

750 gr radika

75 gr bulgur (pilavlık)

150 ml su (kaynar)

Tuz, tane karabiber, pul kırmızıbiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Zeytinyağını ısıtıp, soğanları katın. Orta ateşte ve karıştırarak, soğanlar yumuşayınca kadar, yaklaşık 2-3 dak. soteleyin.

Karıştırmaya devam ederek etleri ekleyip, hızlı ateşte 3-4 dak. soteleyin. Karıştırmaya ara vermeden radikaları ilave edip, 2-3 dak. daha soteleyin.

Radikalı ete bulgur ve tuzu serpip, suyu gezdirin. Kısık ateşte, bulgur suyunu çekinceye kadar, yaklaşık 10-12 dak. pişirin.

Arzu ettiğiniz miktarda karabiber ve pul kırmızıbiber serpererek servis yapın.

