HİNDİLİ TÜRLÜ

2 adet Hindi göğüs
2 adet patates
2 adet kereviz
2 adet kabak
1 yemek kaşığı Knorr Domatesli Soğanlı Çeşni
1 adet pırasa
1 yemek kaşığı Knorr Toz Tavuk Bulyon
6 su bardağı su
3 yemek kaşığı sıvı margarin
Bir miktar karabiber
2 yemek kaşığı sıvı margarin (sosu için)
2 adet taze soğan (sosu için)
1 tatlı kaşığı Knorr Sarımsaklı Çeşni (sosu için)
4 adet milföy (üzeri için)
1 adet yumurta sarısı (üzeri için)

Hazırlanışı
1. Kabakları çubuk çubuk doğrayın.
2. Pırasayı halka halka kesin.
3. Derin bir tencerenin içine sıvı margarini koyup kızdırın. İçine suyu, Knorr Toz Bulyon'u ve Knorr Domatesli-Soğanlı Çeşni'yi koyup kaynatın.
4. Sos kaynayınca, içine kuşbaşı doğranmış hindileri, patatesleri, havuçları, bezelye ve pırasaları ekleyip kaynatınız.
5. Sebzeler yumuşamaya başlayınca en son olarak doğranmış kabakları, kararmamaları için suda beklettiğimiz kerevizleri ve karabiberi ekleyip pişirin.
6. Haşlama kaynarken, küçük bir tavada sıvı margarini kızdırıp içine daha önceden kıyılmış taze soğanları ve Knorr Sarımsaklı Çeşni'yi ekleyip taze soğanlar sönünceye kadar kavurun.
7. Hindi türlüyü servis tabağına alıp üzerine sosu gezdirdikten sonra sıcak olarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:45415 • adı:Hindili Türlü • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:20.04.2024 - 03:28