HİNDİSTANCEVİZLİ BONFİLE (ENDONEZYA)

https://www.lezzetsirri.com

1/2 kg. bonfile
2 diş sarımsak
2 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
2 cm. taze zencefil
2 tatlı kaşığı toz kişniş
1/2 tatlı kaşığı hint safranı
2 tatlı kaşığı kahverengi şeker
1 çorba kaşığı sıvıyağ
2 çorba kaşığı hindistancevizi rendesi
3 taze soğan
1 su bardağı hindistancevizi sütü

Bonfileyi ince dilimler halinde kesin. Sarımsakları dövün, zencefili rendeleyin. Derin bir kapta baharatları yani, zencefili, kişnişi, hint safranını, kahverengi şekeri, limon kabuğu rendesini ve dövülmüş sarımsağı 2 çorba kaşığı sıvıyağ ile karıştırın. Etleri içine atın ve karıştırın. Üstünü kapatarak buzdolabında 1 saat dinlenmeye bırakın.
Taze soğanları temizleyin, ince şeritler halinde kesin.
Derin bir tavada veya Çin tavası olan "Wok"ta kalan yağı kızdırın. İçine bonfileleri birkaç seferde atarak kızartın. Etin hepsini birden atmayın yoksa etiniz yeterince kızarmaz ve sulanır. Etler kızardıkça tavadan çıkarın. Kızgın tavaya soğanları ve hindistancevizi rendesini atıp 1 dakika kadar çevirin, üzerine etleri ve hindistancevizi sütünü ilave edip karıştırarak 1-2 dakika daha birlikte ısıtın. Yanında haşlanmış pirinçle servis yapın.

Not: Endonezyalılar bu yemekte hindistancevizi rendesi yerine, kurutulmuş hindistancevizini ince yaprak gibi dilimler halinde kıyarak kullanırlar. Taze zencefil yerine 1,5 tatlı kaşığı toz zencefil kullanabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:39259 • adı:Hindistancevizli Bonfile (Endonezya) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:24.04.2024 - 17:11