KAPARİLİ HİNDİ KUŞBAŞI

1 paket Banvit Hindi Kalça Kuşbaşı
3 çorba kaşığı zeytinyağı
2 dal fesleğen (yapraklanmış)
4 diş sarımsak (ince halka kesilmiş)
90 gr yeşil zeytin (çekirdekleri çıkartılmış)
90 gr siyah zeytin (çekirdekleri çıkartılmış)
30 gr kapari
Tuz, karabiber (arzu edilen miktarda)

Isıtılmış zeytinyağında, et, sarımsak ve fesleğenleri karıştırarak 5 dak. soteleyin.
Zeytinler, kapari, tuz ve karabiberi ekleyin, kapağını kapatın ve 7-8 dak. daha pişirin.
Sıcak olarak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:55638 • adı:Kaparili Hindi Kuşbaşı • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:55