KEKİKLİ SARIMSAK SOSLU HİNDİ PİRZOLA VE PATATES

https://migros.com.tr

4 parça hindi pirzola
2 yemek kaşığı kekik
6 diş sarımsak
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı pul biber
2 adet patates
Biraz maydanoz
2 yemek kaşığı tereyağı
Tuz

1. Bir kasede hindileri, 3 adet sarımsak, zeytinyağı, kekik ve pul biber ile harmanlayın.
2. Yaklaşık 1 saat marine edin.
3. Patatesleri alüminyum folyo ile kaplayın ve 200 derece fırında pişene kadar fırınlayın.
4. Hindileri ızgara tavasında pişirin.
5. Ayrı bir kasede oda sıcaklığındaki tereyağı ile ezilmiş sarımsak ve kıyılmış maydanozu karıştırın.
6. Fırından çıkmış patatesi ortadan kestikten sonra tereyağ karışımını üzerine ekleyerek servis edin.

© lezzetler.com tarif no:109768 • adı:Kekikli Sarımsak Soslu Hindi Pirzola ve Patates • gönderen:Göksen • indirme tarihi:26.04.2024 - 17:04