KÖRİLİ HİNDİ GÖĞSÜ

200 gr. hindi göğüs
2 adet patates
1 adet soğan
1 çorba kaşığı köri
1 tatlı kaşığı un
1/2 su bardağı sıcak su
1 çorba kaşığı sıvı yağ
Tuz
Karabiber

Hindi ve soğanı şerit halinde kesip bir tavaya alın. Sıvı yağda pembeleşene kadar çevirin. Köri ve unu serpip kavurmaya devam edin. Sıcak suyu, tuzu ve karabiberi ilave edip 5 dakika daha pişirin. Ocaktan indirdikten sonra üzerini kıyılmış maydanozla süsleyin. Yanına çeşitli garnitürler de koyarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:64519 • adı:Körili Hindi Göğsü • gönderen:sadıka • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:33