KÖRİLİ HİNDİ

1 Adet Soğan
1 Diş Sarmısak
1 Adet Kuru Kırmızı Biber
600 gr Hindinin Göğüs Eti (veya tavuk göğüs eti)
2 Yemek Kaşığı Margarin
Tuz, Karabiber
1 Tatlı Kaşığı Köri
1 Su Bardağı Tavuk Suyu
300 gr Yoğurt
2 Yemek Kaşığı Un
1 Demet Taze Soğan
1 Adet Kırmızı Elma
4 Yemek Kaşığı Kıyılmış Maydanoz

Soğan ve sarmısağı soyup kıyın. Kırmızı biberi küçük küçük doğrayın.
Kuşbaşı doğranmış hindi etinin önce yarısını sonra diğer yarısını kuvvetli ateşte margarin ile iyice kavurun. Tuz karabiber katın. Ateşten alın.
Kıyılmış soğan, sarımsak ve biberleri köri ile birlikte hindiyi çıkardığını tavaya koyun ve yanmamasına dikkat ederek orta ateşte kavurun. Tavuk suyunu ekleyin. Yoğurdu un ile karıştırın ve tavaya katın, karıştırın. Etleri de tavaya koyup kısık ateşte kapağı kapalı olarak 15 dakika pişirin.
Taze soğanları temizleyip halka şeklinde doğrayın. Elmayı yıkayın, kabuğu ile birlikte ince ince dograyın, yemeğe ekleyin.
Tuz, karabiber ile tatlandırın. Elmalar biraz yumuşayınca üzerine maydanoz serpip ateşten alın ve haşlanmış pirinçle birlikte servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:5128 • adı:Körili Hindi • gönderen:Döner • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:06