KURU FASULYELİ HİNDİ

250 gr Banvit Hindi Kalça Kuşbaşı
350 gr kuru fasulye (iyice haşlanmış)
1 çorba kaşığı zeytinyağı
3 diş sarımsak (ince kıyılmış)
6-8 adet taze soğan (ince kıyılmış)
1 tatlı kaşığı kimyon
1/2 tatlı kaşığı zencefil
1/2 çay kaşığı karabiber
1/2 çay kaşığı pul kırmızıbiber
1/4 çay kaşığı arnavut biberi
125 ml piliç suyu
1 adet büyük boy yeşil dolmalık biber (iri doğranmış)
1 adet büyük boy kırmızı dolmalık biber (iri doğranmış)
450 gr domates (kabukları soyulup, iri küp doğranmış)

Isıtılmış yağa sarımsak ve soğanları ilave edin ve karıştırarak 2-3 dak. soteleyin. Etleri katıp, 4 -5 dak. daha karıştırarak soteleyin.
Kimyon, zencefil, karabiber, pul biber ve arnavut biberini ilave edip, 30 san karıştırın. Piliç suyunu, dolmalık biberler ve domatesleri ekleyip, karışımı orta ateşte, domatesleri ezerek, kaynama noktasına getirin. Ateşi kısıp, kapağını kapatın ve 15 dak. kaynatın.
Fasulyelerin yarısını ezerek püre haline getirin.
Ateşi orta dereceye yükseltin ve kalan fasulyeleri, ezdiğiniz fasulyelerle birlikte ilave edin. Kapağını kapatmadan, karıştırarak 5 dak. daha pişirip, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:55590 • adı:Kuru Fasulyeli Hindi • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:24.04.2024 - 14:14