KURU KAYISILI HİNDİ

2 paket Banvit Hindi Göğüs Kuşbaşı
4 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet büyük boy soğan (dilimlenmiş)
2 tatlı kaşığı un
2 tatlı kaşığı kimyon
2 tatlı kaşığı kişniş
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
500 ml tavuk suyu
12 adet kuru kayısı
Karabiber (arzu edilen miktarda)

Derin bir tavada yağın yarısını ısıtıp, etleri hızlı ateşte 5 dak. karıştırarak soteleyin ve tavadan alın.
Tavaya kalan yağ ve soğanları koyup, soğanlar kahverengileşinceye kadar soteleyin, un ve baharatları katıp, karıştırarak 1-2 dak. pişirin. Etleri tekrar tavaya alıp harmanlayın.
Tavuk suyunu karıştırarak, azar azar ilave edin ve kaynama noktasına getirip kısık ateşte 10 dak. pişirin.
Kayısıları ilave edip 15 dak. daha kaynatın.
Karabiber serperek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:55765 • adı:Kuru Kayısılı Hindi • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:51