MANTARLI HİNDİ

Ümit Usta

750 gram kuşbaşı kesilmiş hindi eti
1 adet kuru soğan
2 su bardağı ufak boy mantar
2 adet domates
3 adet sivribiber
50 gram margarin
Tuz
Kırmızı pul biber

Rendelediğimiz kuru soğanı, kuşbaşı doğranmış hindi etleri ile birlikte margarin yağında kavuralım.
Kuşbaşı kestiğimiz sivribiberleri ve mantarları da ilave edip, kavurma işlemine devam edelim.
Domateslerin de kabuklarını soyup kuşbaşı kestikten sonra, baharatlarla birlikte tencereye ilave edelim.
Domatesler eridiği zaman, eğer ihtiyaç varsa 1 su bardağı kadar sıcak su koyup, ağzı kapalı olarak biraz daha pişirerek sıcak sıcak servis yapalım.

Not: İsteyenler, 20-25 adet arpacık soğanı mantar ile birlikte tencereye ilave ederek lezzetlendirebilirler.

© lezzetler.com tarif no:75578 • adı:MANTARLI HİNDİ • gönderen:kırık testi • indirme tarihi:27.04.2024 - 06:40