# NARLI CEVİZLİ HİNDİ

1 tabak Banvit Hindi Bonfile
4 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet soğan (ince kıyılmış)
1 çay kaşığı zerdeçal
200 gr ceviz (iri kırıklanmış)
500 ml piliç suyu
200 ml nar suyu
1 çorba kaşığı tozşeker
30 ml limon suyu
1 adet nar (ayıklanmış)
Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Zeytinyağının yarısını ısıtıp, soğan ve zerdeçalı katın. Kısık ateşte ve karıştırarak, soğanlar yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 3-4 dak. soteleyin.
Karıştırmaya devam ederek ceviz, piliç suyu, tuz ve karabiberi ekleyin. Hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtıp, ateşi kısın. Tencerenin kapağını kapatmadan 15-20 dak. kaynatın.
Nar suyu, tozşeker ve limon suyunu karıştırın.
Kalan yağı ısıtıp, etleri katın. Hızlı ateşte, her iki yüzlerini altın sarısı renk alıncaya kadar, yaklaşık 2`şer dak. pişirin. Ateşi kısıp, tavaya kapak kapatın ve etler yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 6-7 dak. pişirin.
Cevizli sosu tahta bir spatula ile karıştırarak içine limonlu nar suyunu akıtın. Kısık ateşte ve karıştırmaya devam ederek, sos hafif koyulaşıncaya kadar, yaklaşık 15-20 dak. pişirin.
Etlerin üzerine nar sulu sosu gezdirin. Nar taneleri serperek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:55692 • adı:Narlı Cevizli Hindi • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:26.04.2024 - 16:26