SARIMSAKLI HİNDİ GÜVEÇ

1 paket Banvit Hindi Göğüs Kuşbaşı
3 çorba kaşığı zeytinyağı
500 gr mantar (ince dilimlenmiş)
12 adet arpacık soğan
4 diş sarımsak (ince kıyılmış)
1 tatlı kaşığı un
350 ml piliç suyu
1 çorba kaşığı elma sirkesi
400 gr barbunya fasulye (konserve, süzülmüş)
Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Zeytinyağını ısıtın. Etleri ekleyip, karıştırarak ve hızlı ateşte, altın sarısı renk alıncaya kadar, yaklaşık 3-4 dak. soteleyip, bir kaba alın.
Aynı tavaya mantar, soğan ve sarımsakları koyun. Karıştırarak, soğanlar hafif yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 3-4 dak. soteleyin. Etleri ilave edip, un serpin ve karıştırarak 2 dak. daha pişirin.
Piliç suyu, sirke ve barbunya fasulyeyi katın. Tuz ve karabiber serpip, bir kez karıştırın. Tüm malzemeyi bir fırın kabına aktarıp, üzerini iki katlı alüminyum folyo ile hava almayacak şekilde kapatın.
Önceden ısıtılmış 150°C fırında, yaklaşık 1 saat pişirip, sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:55801 • adı:Sarımsaklı Hindi Güveç • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:25.04.2024 - 15:41