ACI SOSLU HİNDİ BUDU

4 hindi budu (haşlanmış)
4 tatlı kaşığı hardal
1 çorba kaşığı domates salçası
1 kahve kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı pul kırmızı biber
2 çorba kaşığı tereyağı (eritilmiş)

Hardal, salça, karabiber, tuz ve pul kırmızı biberi yayvan bir tabakta karıştırınız.
Küçük, keskin bir bıçakla butların iki yanlarını düzgünleştirip, bir fırça ile erimiş yağı üstlerine sürünüz. Butları hardal karışımına yatırıp, arasıra döndürerek 30 dakika bekletiniz.
Önce ızgaranızı orta sıcaklıkta kızdırınız.
Butları marinaddan alıp ızgara tepsisine yerleştirerek 10 dakika, her yanları gevrek ve nar gibi olana kadar pişiriniz.
Izgaradan alıp servis ediniz.

Not: Acı soslu hindi budu için göğüs yada kanatlar da kullanılabilir. Acı soslu hindi budunu, domates salatası ile servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:60850 • adı:Acı Soslu Hindi Budu • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:41