BADEMLİ HİNDİ SOTE

malzemeler
1/2 kg. hindi veya tavuk bifteği (but tarafından)
1 orta boy havuç
2 orta boy salçalık kırmızıbiber
50 gr. badem
1/2 su bardağı sıvı yağ (sebzeler için)
1/4 çay bardağı sıvı yağ (etler için)
tuz
karabiber
Terbiye (marine) için:
1/2 orta boy pırasa
1 portakal suyu
3 çorba kaşığı soya sosu
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1/2 tatlı kaşığı zencefil
1 tatlı kaşığı şeker
200 gr kaşar veya dil peyniri
tuz

Hindi bifteklerini ince uzun (jülyen) doğrayalım. Marine etmek için, bir kabın içine portakal suyunu, soya sosunu, zeytinyağını, zencefili, şekeri, tuzu ve çok ince doğranmış pırasaları ekleyip karıştıralım. İçine etleri ekleyip arada bir karıştırarak buzdolabında 4-5 saat bekletelim. Bu arada bademleri sıcak suda 5 dk. bekletip kabuklarını soyalım. Tavaya sıvı yağı alıp kızdıralım, bademleri ekleyerek hafifçe renk alana dek kavuralım ve delikli kepçeyle alalım. Aynı yağda kibrit çöpü inceliğinde doğranmış kırmızıbiberleri hafifçe diri kalacak şekilde kavurup delikli kepçeyle alalım. Kibrit çöpü inceliğinde doğranmış havuçları kavurup delikli kepçe ile alalım. Etleri marinattan çıkarıp iyice süzelim. Bir tavaya sıvı yağı alıp etleri ekleyelim. Arada bir karıştırarak etler suyunu bırakıp çekene dek kavuralım. Tuzu ve karabiberi ekleyip 2-3 dk. daha karıştırarak kavuralım, delikli kepçeyle servis tabağına alalım. İçine sotelenmiş sebzeleri ve kavrulmuş bademleri ekleyip karıştırarak, fırın kabına yayalım üzerine kaşar veya dil peyniri rendesi serpip 10 dk kadar fırınlayarak servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:55084 • adı:Bademli Hindi Sote • gönderen:subutay • indirme tarihi:26.04.2024 - 09:59