BİBERLİ HİNDİ

Malzeme
- 3 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour tereyağlı margarin
- 1 kg hindi kuşbaşı
- 2 adet kuru soğan
- 2 adet domates
- 1 yemek kaşığı salça
- 2 su bardağı tavuk suyu
- ½ demet maydanoz
- ½ kutu Sana Crème Bonjour biberli peynirli sandviç sürme
- tuz ve karabiber

Hazırlanışı
1. Domateslerin kabuklarını soyup küp küp doğrayın.
2. Maydanozu ayıklayıp kıyın.
3. Kuru soğanı piyazlık doğrayın.
4. Yayvan bir tencerede Sana Crème Bonjour tereyağlı margarini kızdırıp içine hindi kuşbaşıları parça parça ilave edip pişen hindi etlerini sulandırmadan kavurun.
5. Hindi etlerinin tamamı kavrulup kızardıktan sonra içine önceden piyazlık doğradığınız kuru soğanları ekleyip soğanlar pembeleşinceye kadar Sana Crème Bonjour tereyağlı margarin ile kavurmaya devam edin.
6. Soğanlar renk aldıktan sonra içine küp doğradığınız domatesleri ilave edip pişirmeye devam edin. Domatesler yumuşamaya başladığında salçayı ekleyip kokusu çıkana kadar kavurun.
7. En son olarak içine ½ kutu Sana Crème Bonjour biberli peynirli sandviç sürmeyi ilave edip karıştırın. Tavuk suyunu ve tuz ve karabiberi ekleyip kısık ateşte Biberli Hindiyi bir taşım pişirip servis tabağına alın. Yanında kestaneli sebze ile birlikte sıcak olarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:28702 • adı:Biberli Hindi • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:26.04.2024 - 23:16