ENGİNARLI HİNDİ BONFİLE

1 paket Banvit Hindi Bonfile
2 çorba kaşığı un
1/2 çorba kaşığı tane karabiber (dövülmüş)
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 diş sarımsak (ince kıyılmış)
200 gr domates (kabukları soyulmuş, çekirdekleri temizlenmiş, küp doğranmış)
8 adet siyah zeytin (çekirdekleri çıkarılmış, halka doğranmış)
200 gr enginar kalbi (konserve, süzülmüş)
1 paket spagetti makarna
4 sap taze kekik
Tuz (arzu edilen miktarda)

Un, tuz ve karabiberi harmanlayın. Etlerin her iki yüzlerini batırıp, unlayın ve hafifçe sallayarak fazla unlarını silkeleyin.
Geniş bir tavada 1 çorba kaşığı zeytinyağını ısıtıp, etleri yerleştirin. Hızlı ateşte, her bir yüzlerini 2`şer dak. pişirip, bir tabağa alın.
Aynı tavaya sarımsakları koyun. Kısık ateşte ve karıştırarak 30 san. soteleyin. Orta ateşte ve karıştırmaya devam ederek şarabı ilave edip, yaklaşık 3 dak. kaynatın.
Etleri tavaya yerleştirin. Domates, zeytin ve enginarları katın. Tavaya kapak kapatın ve kısık ateşte 3-4 dak. pişirin.
Makarnayı arzu ettiğiniz kıvamda haşlayıp, süzün. Kalan zeytinyağını gezdirip, karıştırın.
Etleri makarna ile birlikte, kekik serperek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:55694 • adı:Enginarlı Hindi Bonfile • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:27.04.2024 - 23:26