



GÜVEÇTE HİNDİLİ SOĞAN YAHNİSİ

Hindi Fileto Kuşbaşı
250 G Arpacık Soğan
2 Yemek Kaşığı Sirke
2 Diş Sarımsak
1 Çay Kaşığı Yenibahar
1 Yemek Kaşığı Domates Salçası
20 Ml Zeytinyağı

Soğanları soyun, zeytinyağında soteleyin.
Üzerine doğranmış hindileri ekleyip kavurmaya devam edin.
Salçayı ekleyip 2 dakika daha kavurun.
Ardından sarımsak, baharat ve sirkeyi ekleyip ocaktan alın.
Güveç kaba aktarın.
Üzerine rendelenmiş kaşar ekleyip 180 derece fırında 10 dakika pişirin.

