GÜVEÇTE PORTAKALLI BEŞAMEL SOSLU HİNDİ

1 kg hindi eti
2 adet haşlanmış havuç
1 su bardağı haşlanmış bezelye
100 gr haşlanmış bırakoli
50 gr sıvı yağ
2 su bardağı portakal suyu
1 adet soğan
1.5 su bardağı süt
2 çay kaşığı tuz ve karabiber
1 yemek kaşığı un

Güveçe yağı koyun, ince ince doğranmış soğanları iyice kavurun daha sonra içine çulyen doğranmış hindi etini ilave edin ve kavurun üzerine 1 çay bardağı sıcak su ilave edin bir süre pişirin daha sonra üzerine tuz, karabiber serpin ve karıştırın haşlanmış havuç, haşlanmış bezelye, haşlanmış bırakoliyide koyun 2 bardak portakal suyunuda ekleyin ve hazırladıgınız beşemen sosunu da koyup 200 derecelik fırında 20 dakika pişirin.

Not: Hindi eti biraz zor pişer onun için fırına koymadan bir süre pişirin.

© lezzetler.com tarif no:115290 • adı:Güveçte Portakallı Beşamel Soslu Hindi • gönderen:ali cin • indirme tarihi:06.05.2024 - 19:33