HİNDİ BUHARA KEBABI

1 adet yaşına girmemiş hindinin yarısı (1 kilo)
1 kahve fincanı su
2 kahve fincanı süt
6 su bardağı su
2 kahve fincanı krema
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı bezelye konserve
20 adet arpacık soğanı
2 adet orta boy havuç

1) Hindiyi keskin bir bıçakla 4'er santim büyüklüğünde kemikleriyle doğrayıp bir tencereye koyunuz. Üzerini kapatıncaya kadar su doldurup hızlı ateşe koyunuz.
2) Kaynarken ateşten alarak suyunu, döküp soğuk su ile yıkayınız. Susuz olarak başka bir tencereye koyunuz.
3) Üzerine suyunu, tuzunu, arpacık soğanını ve havucunu ilâve ederek 54 dakika daha pişiriniz. Ve suyunu başka bir tencereye dikkatlice süzdürünüz.
4) Küçük bir kapta unla sütü ezip karıştırarak hindi suyunun içine ye-diriniz ve karıştırarak 5 dakika kaynatıp hindinin üzerine dökünüz, 2 dakika kaynatıp kremasını ilâve ediniz. Dikkatlice karıştırıp üzerine bezelyesini serpip, servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:83071 • adı:HİNDİ BUHARA KEBABI • gönderen:im • indirme tarihi:27.04.2024 - 11:07