



HİNDİ ÇOBAN KAVURMA

500 gr kuşbaşı hindi eti
1 adet iri boy patates
1 su bardağı bezelye
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Kekik
Tuz
Kırmızı pul biber
Sıcak su

Geniş bir tencere yağı ve eti koyup bir müddet kavuralım. Üzerine küp küp doğradığımız patatesi ilave edip karıştıralım. Sonra patateslerin ve etlerin üzerini geçmeyecek şekilde sıcak su ilave edip karıştıralım. Patatesler yumuşamaya başlayınca bezelyeleri ilave edip karıştıralım. Daha sonra kekiği ve tuzu ilave edelim. Sebzeler ve et yumuşayana kadar pişirip sıcak olarak servis yapalım.

