



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİ ÇOBAN KAVURMA

600 gr. Hindi Fileto Kusbasi
100 gr. Tereyağı
3 adet orta boy domates
20 adet arpacik soğan
8 dis sarmisak
4 adet tatli sivri biber
12 adet orta boy kültür mantari
1/2 demet maydanoz
1 adet defne yapragi
1 tatli kasigi kekik
1/2 tatli kasigi tatli kirmizi toz biber
1/2 tatli kasigi karabiber

Genis bir tavada tereyağını eritip arpacik soğanlar, sarmisak ve defne yapragini soteleyin. Hindi fileto kusbasilari tavaya ilave edip hizli ateste renk alincaya kadar kavurun. Sivri biberlerin çekirdeklerini temizleyip kusbasi dogradiktan sonra tavaya ilave edin. Etlar suyunu çektiginde kusbasi dogranmis kültür mantarlarini ilave edin. Mantarlar suyunu çektiginde kabugu soyulup kusabasi dogranmis domatesleri ve bütün baharatları tavaya atip lezzetlendirin. Hindi çoban kavurmanız pistiginde ocaktan alip taze kiyilmis maydanoz ilave ederek sicak olarak servise sunabilirsiniz.

[ML® Çoban Kavurma için tıklayın](#)