



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİ KAVURMA

- 1 kg Banvit Hindi Kalça Kuşbaşı
- 300 ml su (kaynar)
- 80 ml zeytinyağı
- 2 adet soğan (4'e kesilmiş, katları ayrılmış)
- 2 diş sarımsak (iri doğranmış)
- 2 yaprak defne
- 3 adet karanfil
- 1 çorba kaşığı kekik
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı

Su ile zeytinyağını kısık ateşte kaynama noktasına kadar ısıtıp etleri katın. Hızlı ateşte karıştırarak kaynama noktasına kadar tekrar ısıtın.

Soğan, sarımsak, defne ve karanfili ilave edin. Hızlı ateşte ve karıştırarak suyunu çekinceye kadar yaklaşık 15-dak. pişirin.

Kekik ve 1 çorba kaşığı zeytinyağını katıp harmanlayın.
Sıcak servis yapın.

