HİNDİLİ KABAK

4 adet hindi kalça
8 yemek kaşığı sıvı yağ
2 adet kuru soğan
3 adet kabak
3 adet pırasa
6 adet taze soğan
6 adet sivri biber
2 tablet tavuk suyu
Kekik
Tuz
Karabiber
2 demet kıyılmış maydanoz

Kuru soğanı piyazlık doğrayın.
Kabakların kabuklarını kazıyıp, yatayına ortadan ikiye kesip çubuk, çubuk doğrayın.
Pırasaları halka halka doğrayıp, taze soğanları kıyın, sivri biberlerin tohumlarını çıkarıp, doğrayın.
Yayvan bir tavada 4 yemek kaşığı sıvı yağı kızdırıp, hindi kalçalara renk verdirin.
Yayvan bir tencere de 4 yemek kaşığı sıvı yağı kızdırın, kızan yağa piyazlık doğranmış kuru soğanları ilave edip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.
Kuru soğanlar pembeleşince, içine doğranmış pırasaları, sivri biberleri, taze soğanları ilave edip birlikte kavurun.
En son olarak sebzelerin içine renk verdirdiğiniz hindileri, doğranmış kabakları, tavuk suyunu, kekiği, tuz ve karabiberi ekleyip pişirin.
Pişen yemeği servis tabağına alıp, kıyılmış maydanoz ile süsledikten sonra sıcak olarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:94188 • adı:Hindili Kabak • gönderen:Saadet • indirme tarihi:07.05.2024 - 03:49