HİNDİLİ PAZI

600 g pazı (ayıklanıp, yıkandıktan sonra, iri doğranmış)
1 çorba kaşığı ayçiçek yağı
1 soğan (ince dilimlenmiş)
1 elma (kabuğu soyulup, çekirdekli göbek bölümü çıkarıldıktan sonra, rendelenmiş)
bir tutam tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
15 cl. (2/3 su bardağı) tuzsuz tavuk (ya da sebze) suyu
100 g hindi göğüs eti (füme ya da haşlanmış; ince şeritler halinde kesilmiş)

Ayçiçek yağını bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Yağ ısınınca soğanları koyup, sık sık karıştırarak, altın sarısı bir renk alıncaya kadar (yaklaşık 5 dakika) pişirin. Pazı parçalan, elma rendesini ekleyip, tuzu ve karabiberi serperek, karıştırdıktan sonra, 1 dakika pişirin. Tavuk (ya da sebze) suyunu ekleyip, ateşi kısarak, karışımı 20 - 25 dakika pişirdikten sonra, hindi şeritlerini katarak, 5 dakika daha pişirin. Tencereyi ateşten alıp, hindili pazıyı çukur bir servis tabağına aktararak, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:32427 • adı:Hindili Pazı • gönderen:kamer • indirme tarihi:21.05.2024 - 22:41