ISPANAKLI HİNDİ

500 gr hindi kalça
300 gr ıspanak
2 Adet soğan
15 Adet kültür mantarı
1 Yemek Kaşığı domates püresi
2 Diş sarmısak
100 gr Sana Margarin

Kuşbaşı doğranmış hindi kalça, ince kıyılmış sarmısak ve yemeklik doğranmış 1 adet soğanı, 1 çorba kaşığı sana margarin etler yumuşayana kadar kavurun. Domates püresini ekleyip 1-2 dakika daha kavurduktan sonra servis tabağına alın. Diğer tarafta ıspanağı ayıklayıp yıkayın ve süzülmeye bırakın. Daha sonra ayrı bir kapta ince kıyılmış ıspanak, 1 adet soğan ve 5 adet kültür mantarını 1 çorba kaşığı margarinde kavurun. Kavurduğunuz ıspanağı 10 adet kültür mantarının içine paylaştırın. Önceden ısıtılmış 150 derece fırında 15 dakika pişirin. Etle birlikte sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:78450 • adı:Ispanaklı Hindi • gönderen:kinot • indirme tarihi:03.05.2024 - 12:47