



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KİMYONLU HİNDİ

1 paket Banvit Hindi Kalça Kuşbaşı
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet küçük boy soğan (ince kıyılmış)
3 diş sarımsak
1 çay kaşığı kimyon
Tuz (arzu edilen miktarda)

Zeytinyağını ısıtıp, soğan ve sarımsağı katın. Orta ateşte ve karıştırarak, soğanlar yumuşayınca kadar, yaklaşık 3-4 dak. soteleyin.

Karıştırmaya devam ederek etleri ekleyin. Kimyon serpip, 5-6 dak. soteleyin.

Ateşi kısın. Tuz serpip, hafifçe karıştın. Üzerine kapak kapatıp, etler yumuşayınca kadar, yaklaşık 6-7 dak. daha pişirin.

Sıcak olarak arzu ettiğiniz sebze sote ile birlikte servis yapın.

