



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI BİBERLİ HİNDİ

- 1 tabak Banvit Hindi Göğüs Kuşbaşı
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 3 adet soğan (piyaz doğranmış)
- 2 çorba kaşığı pul kırmızıbiber
- 300 ml piliç suyu
- 100 ml krema
- 2 adet taze soğanın yeşil kısmı (ince kıyılmış)

Yağı ısıtın. Soğanları, karıştırarak, hafif kahverengi oluncaya kadar yaklaşık 10 dak. soteleyin.

Eteri ilave edin. Hızlı ateşte, karıştırmaya devam ederek, yaklaşık 5 dak. pişirin. Pul kırmızıbiber ve piliç suyunu ekleyip, hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın. Ateşi kısın. Eter yumuşayınca kadar, yaklaşık 20 dak. pişirin.

Kremayı ekleyin. Bir kez karıştırıp, kaynama noktasına kadar ısıtın.

Taze soğan serpererek servis yapın.

