# KÖRİLİ HİNDİ KAVURMASI

Malzeme
- 500 g hindi kuşbaşı
- 3 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour
- 2 adet kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı köri
- 1 su bardağı yoğurt
- 3 diş sarımsak
- ½ tatlı kaşığı zencefil
- 1 yemek kaşığı salça
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı
1. Kuru soğanı piyazlık doğrayın.
2. Sarımsakları ayıklayıp, kıyın.
3. Yayvan bir tencerede Sana Crème Bonjour kızdırıp, içine köriyi ekleyip, körinin kokusu çıkana kadar kavurun.
4. Köri kızarınca içine hindi kuşbaşıları ilave edip, hindi etleri renk alana kadar kavurun.
5. Hindi kuşbaşılar renk alınca içine piyazlık kuru soğanları ilave edip, soğanlar pembeleşene kadar pişirin.
6. Daha sonra içine kıyılmış sarımsakları, zencefili ve salçayı ilave edip, salçanın kokusu çıkana kadar kavurun.
7. Salça pişince en son olarak içine tuzu, karabiberi ve yoğurdu ilave edip, orta ateşte kaynama noktasına gelene kadar pişirin. Yemeği fazla kaynatırsanız yoğurt kesilebilir.
8. Yemeği servis tabağına alıp, sıcak olarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:28760 • adı:Körili Hindi Kavurması • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:02.05.2024 - 21:08