KÖRİLİ HİNDİ

1 tabak Banvit Hindi Lokma Izgara
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet soğan (iri doğranmış)
3 diş sarımsak (iri doğranmış)
2 adet domates (soyulmuş, çekirdekleri temizlenmiş, iri doğranmış)
3 çorba kaşığı yoğurt
1 çay kaşığı zerdeçal
1 çay kaşığı köri
1 çay kaşığı zencefil
1 çorba kaşığı krema
1 çorba kaşığı badem (ince kıyılmış, kavrulmuş)
2 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)

Zeytinyağını ısıtıp soğan ve sarmısağı katın. Orta ateşte karıştırarak soğanlar yumuşayıncaya kadar 3-4 dak. soteleyin. Soğan ve sarımsaklaır delikli kepçe ile süzerek alın. Sarmısaklı soğan, yoğurt ve domatesi püre kıvamına gelinceye kadar robottan geçirin.
Domatesli sosa, zerdeçal, köri ve zencefili serpin. Etleri ekleyin, hafifçe karıştırp her taraflarına bulayın. Kısık ateşte etler yumuşayıncaya kadar yaklaşık 20-25 dak. pişirin. üzerlerine kremayı gezdirin ve hafifçe karıştırın ve 1-2 dak. ısıtın.
Badem ve maydanoz serperek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:55928 • adı:Körili Hindi • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.04.2024 - 14:39