KREMALI HİNDİ BONFİLE

1 tabak Bavit Hindi Bonfile
300 gr kepekli pirinç
1 lt piliç suyu (kaynar)
2 çorba kaşığı tereyağı
150 gr bezelye (konserve, süzülmüş, haşlanmış)
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet küçük soğan (ince kıyılmış)
2 diş sarımsak (ince kıyılmış)
100 ml piliç suyu
1 çorba kaşığı limon suyu
200 ml krema
1 adet yumurtanın sarısı
4 sap kekik (yapraklanmış, kıyılmış)
1 tatlı kaşığı biberiye (kıyılmış)
1 tatlı kaşığı tarhun (taze, yapraklanmış)
1 sap kereviz (ince kıyılmış)
Tuz, karabiber (arzu edilen miktarda)

Isıtılmış tereyağına piliç suyunu, pirinç, tuz ve karabiberi ilave edip, hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın. Ateşi kısın, tencerenin kapağını kapatın ve pirinçler pişinceye kadar yaklaşık 40-45 dak. pişirin. Bezelyeyi ekleyip harmanlayın ve dinlendirin.
Etlere karabiber serpin ve ısıtılmış yağda, her iki yüzleri altın sarısı oluncaya kadar yaklaşık 3`er dak. pişirin. Bir tabağa alıp sıcak tutun.
Aynı tavaya soğan ve sarımsakları koyun ve orta ateşte soğanlar yumuşayıncaya kadar karıştırarak 2-3 dak soteleyin.
Etleri soğanların üzerine yerleştirin. Piliç suyu ve limon suyunu gezdirip etler yumuşayıncaya kadar, kısık ateşte yaklaşık 10 dak. pişirin.
Krema ve yumurta sarısını çırparak karıştırın. Kısık ateşte sos hafif koyulaşıncaya kadar 2-3 dak. pişirin. Kekik, biberiye, tarhun ve kereviz yaprağını harmanlayıp sosa katın.
Etlerin üzerine sosu gezdirip, bezelyeli pilavla birlikte servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:55772 • adı:Kremalı Hindi Bonfile • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:05.05.2024 - 14:03