



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU KAYISILI HİNDİ BONFILE

1 paket Banvit Hindi Bonfile
3 çorba kaşığı un
3 çorba kaşığı zeytinyağı
350 gr kayısı
Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Kayılara üzerine çıkıncaya kadar ılık su koyun. En az 2-3 saat veya bir gece bekletip, süzün ve suyunu ayırın. Un, tuz ve karabiberi karıştırın. Etleri hafifçe una batırıp, her taraflarını unlayın. Yavaşça sallayarak fazla unlarını silkeleyin.

Kalın dipli ve yayvan bir tavada zeytinyağını ısıtıp, etleri katın. Hızlı ateşte, her iki yüzlerini, altın sarısı renk alıncaya kadar, yaklaşık 3'er dak. pişirip, bir tavaya alın.

Etleri pişirdiğiniz tavayı tekrar ateşe koyun. Orta ateşte, tavada kalan unları karıştırarak kayısı suyunun yarısını yavaş yavaş akıtın. Hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın.

Ateşi kısıp, etleri ve kayısıları yerleştirin. Üzerini kapatıp, etler yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 20 dak. pişirin. Sıcak servis yapın.

