



MANTARLI HİNDİ

Hindi Tabaklı Göğüs
250 Gram Mantar
3 Adet Sivri Biber
2 Adet Domates
1 Adet Soğan
2 Diş Sarımsak
1 Yemek Kaşığı Domates Salçası
1 Yemek Kaşığı Biber Salçası
½ Çay Bardağı Sıvı Yağ
Tuz
Karabiber
Kekik

Hindi filetoyu kuşbaşı doğradıktan sonra yağ eklemeyen tencereye koyup, rengi değişene kadar kavuruyor, daha sonra sıvı yağı ekleyip kavurmaya biraz daha devam ediyoruz. Doğranmış soğan ve biberleri ilâve edip, bir miktar daha kavuruyoruz. Daha sonra salçayı ve bir miktar suyu ekliyoruz. Sonra iri doğranmış domates, mantarları ve baharatları da koyup 30 dakika pişiriyor ve sıcak servis ediyoruz.

