



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI HİNDİ

<https://www.kotanyi.com>

600 g hindi göğüs fileto
1 soğan
1/8 l bulyon et suyu
120 g düz mantar
3 yemek kaşığı zeytinyağı
3 yemek kaşığı creme fraiche
1 yemek kaşığı un
1 paket KOTANYI Hindi Harcı

1. KOTANYI hindi harcını hindi göğüs filetolarına serpiştirin.
2. soğanları ince ince doğrayın yağda eriyene kadar kızartın. Hindi filetolarını una batırın ve bulyon ekleyerek kızartın.
3. mantarları yatay olarak dilimleyin ve ekleyim kısık ateşte pişirmeye devam edin..
4. creme fraiche ve KOTANYI Hindi harcı ile lezzetlendirin.

Not: Bu karışım küp şeklinde dilimlenmiş hindi ile de çok lezzetlidir.
