MANTARLI HİNDİ SOTE

MALZEMELER
300 gr kusbasi hindi eti
1 adet soğan
1/2 kg mantar
250 ml krema
1 yemek kasigi un
Bir miktar maydanoz
Tuz karabiber ve yag

YAPILIŞ TARİFİ
Hindi etleri tuz ve biber ile karistirilarak sotelenir.Tavadan alinir ve kup kup kesilmis soğanlar ve mantarlar tavaya eklenerek 10 dakika sotelenir.Tuz ve karabiberle tatlandirilir. Kremanin icine un ve maydanoz eklenerek karistirilir ve tavaya eklenir.Son olarakta etler tavaya eklenir ve 10 dakika kadar daha pisirilir.

© lezzetler.com tarif no:5695 • adı:Mantarlı Hindi Sote • gönderen:Sermin • indirme tarihi:20.05.2024 - 14:16