PATATESLİ BİBERLİ HİNDİ

10 adet küçük boy patates
2 adet kuru soğan
2 dal yeşil soğan
3 diş sarımsak
1,5 çay kaşığ tuz
1,5 çay kaşığ kekik
1,5 çay kaşığ Karabiber
2 yemek kaşığ yağ
6 yemek kaşığ Sıvı yağ
8 adet Çarliston biber
600 g Hindi eti

Öncelikle küçük boy patatesleri yıkayıp kabuklarını soymadan haşlıyoruz. Haşlanmış patatesleri soğuması için soğuk suya bırakıyoruz. Yoğurma kabımıza soğanı rendeliyoruz. Yeşil soğanımızı, sarımsağımızı incecik kıyıyoruz. Soğumuş patateslerin kabuğunu soyup ilave ediyoruz ve elimizle mıncıklayarak,az parçacıklı kalacak şekilde eziyoruz. Tuz ve karabiber ilave edip, yoğuruyoruz. Kızartma tavamıza yağ koyup kızdırıyoruz. Patatesli harcı tavaya sıkıca yayıyoruz. Yavaş ateşte tavayı eşit çevirerek kızartıp, tavamızın kapağıyla ters düz çevirip, diğer yüzünü de kızartıyoruz. Etimizi ince yapraklar şeklinde doğruyoruz. Tavamıza sıvı yağ koyup kızdırıyoruz. Etlerimizi ilave edip,suyunu çekene kadar karıştırarak kavuruyoruz. Kekik ilave edip, hafif pembeleşince servis tabağımıza alıyoruz.Çarliston biberlerimizi de kızartıp servis tabağımıza ekliyoruz. Hazırladığımız patates kızartmasını pasta dilimi gibi dilimleyip,tabağımıza alıp servis ediyoruz.

© lezzetler.com tarif no:120106 • adı:Patatesli Biberli Hindi • gönderen:tarifsayar • indirme tarihi:18.05.2024 - 16:10