REZENELİ HİNDİ

1 paket Hindi Bonfile
2 adet rezene (2`ye kesilmiş)
1 adet soğan (4`e kesilmiş)
600 ml su (kaynar)
Tuz (arzu edilen miktarda)
2 adet yumurta sarısı
4 çorba kaşığı limon suyu
2 çorba kaşığı krema
2 çorba kaşığı rezene yaprağı (ince kıyılmış)

Rezene ve soğanlara kaynar suyu ilave edin, rezeneler yumuşayıncaya kadar yaklaşık 15 dak. pişirin. Etleri ve tuzu ekleyin, kısık ateşte yaklaşık 20 dak. daha pişirin.
Yumurta sarısı, limon suyu ve kremayı iyice çırpın. Karıştırarak yemeğin suyundan 200 ml ilave edin. Hazırladığınız terbiye suyunu yemeğin üzerine gezdirerek ilave edip kaynama noktasına kadar ısıtın.
Üzerine rezene yaprakları serperek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:55690 • adı:Rezeneli Hindi • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:06.05.2024 - 16:26