



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAK SOSLU HİNDİ

1 paket Banvit Hindi Madalyon

50 gr tereyağı

12 diş sarımsak (kabuklu)

2 sap biberiye (10 cm'lik)

2 adet defne yaprağı

Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Tereyağını ısıtıp, etleri ve sarımsakları katın. Hızlı ateşte, her bir yüzlerini 3'er dak. pişirin.

Ateşi kısıp, biberiye ve defne yapraklarını ekleyin. Tuz, karabiber serpin. Tavaya kapak kapatıp, etler yumuşayınca kadar, yaklaşık 7-8 dak. pişirin. Etleri tavadan alıp, sıcak tutun.

Biberiye ve defne yapraklarını çıkarın. Sarımsakların kabuklarını ayıklayıp, tekrar tavaya koyun. Çatalla bastırarak iyice ezin. Gerekirse tuz ve karabiber katıp, karıştırın.

Etleri sarımsaklı sos ve arzu ettiğiniz sebze ile birlikte servis yapın.

