# SEBZE SOTELİ HİNDİ BONFİLE

1 paket Banvit Hindi Bonfile
2 adet patates (iri küp doğranmış)
1 adet kereviz (iri küp doğranmış)
1 adet defne yaprağı
50 ml portakal suyu
5-6 adet tane karabiber
2 çorba kaşığı tereyağı
3 diş sarımsak (2`ye kesilmiş)
2 adet taze soğan (iri doğranmış)
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Biberiye (süslemek için)

Patates, kereviz, defne yaprağı, portakal suyu ve tane karabiberi harmanlayın. Üzerine çıkıncaya kadar kaynar su ilave edip, hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın. Ateşi kısıp, sebzeler hafif yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 10-15 dak. pişirin ve fazla suyunu süzün.
Tereyağını ısıtıp, sarımsak ve taze soğanları katın. Orta ateşte ve karıştırarak 2-3 dak. soteleyin. Haşlanmış sebzeleri katın ve karıştırarak 5 dak. daha soteleyin.
Zeytinyağını ısıtın. Hızlı ateşte etlerin her iki yüzünü 3`er dak. pişirin. Ateşi kısıp, tavaya kapak kapatın ve etler yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 4-5 dak. pişirin.
Etlerin üzerine biberiye serpip, sotelenmiş sebzelerle birlikte servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:55693 • adı:Sebze Soteli Hindi Bonfile • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:07.05.2024 - 21:21