SOSLU HİNDİ İSKENDER

3 adet biber
2 adet taze soğan
3 adet domates
Sıvı yağ
Biber salçası
Tuz
Karabiber
Kekik
1 paket Hindi döner
Yoğurt
Tereyağ
Kırmızı biber
Küp şeklinde kesilmiş ekmek

Biberleri ve soğanı ince ince kesip sıvı yağda 1 kaşık salça ile beraber pembeleşinceye kadar pişirin, üzerine 3 adet rendelenmiş domatesi, tuzu ve dilediğiniz kadar kekik, karabiber ve kırmızı biber ekleyin. Daha sonra Hindi döneri de tavaya ekleyerek 15 dakika pisirin. Küp şeklinde küçük parçalara ayırdığınız ekmekleri kızartın. Bu arada 1.5 kaşık tereyağı içinde kırmızı biber eritin. Ekmeklerin üzerine soslu hindi döneri koyun, üzerine kırmızı biberli
tereyağını dökün, yoğurt ile servis yapın.

ML® İskender Videosu

© lezzetler.com tarif no:3140 • adı:SOSLU HİNDİ İSKENDER • gönderen:Kabul • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:47