SOYA SOSLU HİNDİ

1/2 kg. hindi kusbasi (beyaz etinden)
1/2 kahve fincani soya sosu
8 adet sarmisak
2 çorba kasigi tereyağı
1 adet orta boy soğan
2 adet domates
5-6 adet sivri biber
250 gr. mantar
1 tatli kasigi domates salçasi
1 kahve fincani sivi yag

YAPILIŞ TARİFİ
Kusbasi dogranmis hindi eti, soya sosu, dövülmüs sarmisak, tuz ve karabiberi cam bir kaseye koyup, iyice karistirin. Üzerini seffaf folyo ile kapatip, buzdolabinda 3-4 saat bekletin. Tereyağıini bir tencerede hafif kizdirin. Ince dogranmis soğan, kabugu soyulup küp seklinde dogranmis domates, küçük kesilmis biber ve mantar ile domates salçasini ekleyip sos suyunu çekene kadar 10 dakika pisirin. Ocaktan alip, ilinmasi için bekletin. Buzdolabinda beklettiginiz hindi etini kizdirilmis sivi yagda ara sira karistirarak kavurun. Et yumusadiginda hazirladiginiz domatesli sosu ekleyip 5-10 dakika pisirin. Soya soslu hindi soteyi, üzerini kiyilmis maydanozla süsleyip servis yapin.

© lezzetler.com tarif no:3568 • adı:Soya Soslu Hindi • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:19.04.2024 - 22:37