SÜTLÜ HİNDİ BUDU

100 gr margarin
1 adet hindi budu
10 ? 12 su bardağı su
2 çay kaşığı tuz
5-6 su bardağı ılık süt
1 çay kaşığı karabiber tohumu

İyice yıkayıp temizlediğiniz hindi budunu geniş bir tencereye koyup üzerine suyu karabiber tohumu ve tuzu ekleyin. Orta ısılı ateşte pişmeye bırakın. Etin üzerinde biriken kefi sık sık delikli el süzgeciyle alarak et iyice yumuşayıncaya kadar pişirin. Pişen hindi budunu tencereden alıp bir süzgeçle iyice süzerek derin bir kaba koyun. Üzerine ılık sütü gezdirip 30 dakika kadar bekletin.
Diğer taraftan, sana margarini geniş bir tencerede eritip hindi budunu tencereye koyun, hindi budunu önlü arkalı iyice kızartın.

© lezzetler.com tarif no:90457 • adı:Sütlü Hindi Budu • gönderen:siyami13 • indirme tarihi:31.05.2024 - 06:18