SÜTLÜ HİNDİ

1 tabak Banvit Hindi Göğüs Kuşbaşı
5 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet büyük boy soğan (halka doğranmış)
100 gr mantar (4?e bölünmüş)
1 çorba kaşığı nişasta
2 adet büyük boy patates (hafif haşlanmış, 1 cm kalınlığında halka doğranmış)
300 ml süt (kaynar)
1 çay kaşığı köri
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı yenibahar
Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Zeytinyağından 1 çorba kaşığı ayırın. kalan zeytinyağını ısıtıp soğanları katın. Orta ateşte karıştırarak yumuşayıncaya kadar yaklaşık 3-4 dak. soteleyin. Hızlı ateşte karıştırmaya devam ederek mantarları ekleyin ve 4-5 dak. daha soteleyin.
Ateşten alın ve ılınıncaya kadar dinlendirin. Mantarlara, etleri katın, nişasta, köri, kimyon, yenibahar, tuz ve karabiberi serpip harmanlayın.
Kalan zeytinyağı ile fırın kabını yağlayın, patatesleri iki sıra olarak dizin. Üzerine baharatlı et karışımını yayın. Etlerin üzerine kaynar sütü gezdirin, önceden ısıtılmış 150°C fırında yaklaşık 25 dak. pişirin.
Sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:55761 • adı:Sütlü Hindi • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:24.05.2024 - 18:39