



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE KAYISILI HİNDİ

- 1 paket Banvit Hindi Göğüs Kuşbaşı
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 adet orta boy soğan (ince kıyılmış)
- 1 tatlı kaşığı köri
- 2 çorba kaşığı un
- 450 ml piliç suyu
- 1 adet büyük boy portakal (suyu sıkılmış)
- 8 adet kayısı (sert, 2'ye kesilmiş, çekirdekleri çıkarılmış)

Zeytinyağını ısıtıp, etleri katın. Hızlı ateşte ve karıştırarak, altın sarısı renk alıncaya kadar, yaklaşık 2-3 dak. soteleyin.

Karıştırmaya devam ederek soğanları ekleyip, orta ateşte, soğanlar yumuşayıncaya kadar, birkaç dak. daha pişirin.

Köri ve unu serpip, iyice karıştırın. Hafifçe karıştırmaya devam ederek piliç suyu ve portakal suyunu akıtıp, yedinin.

Karıştırmaya ara vermeden ve orta ateşte, kaynama noktasına kadar ısıtıp, bir fırın kabına alın. Kayısılarını aralarına yerleştirip, üzerini iki katlı alüminyum folyo ile hava almayacak şekilde sıkıca kapatın.

Önceden ısıtılmış 200°C fırında, 35-40 dak. pişirin.

Arzu ederseniz bademli veya sade pilav ile birlikte servis yapın.

