



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

THAI USULÜ KAJULU HİNDİ

Hindi Tabaklı Göğüs
1 Adet Kapyra Biber
2 Yemek Kaşığı Nişasta
1/3 Su Bardağı Çiğ Kaju Fıstığı
2 Yemek Kaşığı Soya Sosu
1 Yemek Kaşığı Balzamik Sirke
1 Tatlı Kaşığı Esmer Şeker
Taze Soğan
Susam

Kajuları tavada kavurun ve kenara alın.
Hindi göğüsleri küp küp doğrayın ve sıvı yağda kavurun.
Ardından biber taze soğan ve susamı ekleyin.
Son olarak soya sosu, balzamik sirke, esmer şeker ve nişastayı çırpıp hindiye ekleyin.
Suyunu çekene kadar pişirin.

