

Nar Ekşili Hindi Tava

Toplam 30 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Kolay

~286 kcal

Açılış 7/10

Mardin nar ekşili hindi tava, hindi etini nar ekşisi ve soğanla buluşturarak parlak, ekşi-tatlı dengeli bir akşam yemeği sunar.

Malzemeler

- 600 gr Hindi kuşbaşı
- 1 adet Kuru soğan
- 2 yemek kaşığı Nar ekşisi
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

1. Hindi etini 6 dakika mühürleyin.
2. Soğanı ekleyin.
3. Nar ekşisiyle 6 dakika daha pişirin.

PÜF NOKTASI

Nar ekşisini son bölümde eklemek sosun keskinliğini canlı tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Tavayı sıcak sunun, yanına bulgur pilavı ve maydanoz koyun.