

Baharatli Ve Sarimsakli Hindi Kavurma

Malzemeler

1 paket kemiksiz hindi eti (jyen tarzinda dograyin)
5-6 dis ezilmis sarimsak
1 tatli kasigi kekik
1 cay kasigi kimyon
1/2 cay kasigi tarcin
1 yemek kasigi sivi yag
1 cay kasigi kararbiber
tuz

Yapilisi

Ocaga tavamizi koyalim ve icine yag koyalim isitalim.Daha sonra icine etleri koyup,bir guzel kavuralim.Pismesine yakin baharatlari ve sarimsagi ekleyelim ve pisince servise sunalim.ellerimize saglik