

Sarimsakli Iskenbeli Hindi

Malzemeler

1 adet iyi gelismis hindi
2 adet sarmisak
1 kilo dana iskembesi
1 bag maydanoz
1 tutam karabiber,tuz,kekik
2,5 litre su
1 su bardagi
yemek ici icin;
0,5 kilo baldo
sosu icin;
2 adet domates,
bir tutam aci kirmizi biber,nane(istege bagli)

Yapilisi

Hindimizi 5 dakika tuzlu suda hasladiktan sonra cam tepsimizin icine koyunuz ve sogumamasi icin dinlenmeye birakiniz
Daha sonra onceden guzelce temizlediginiz dana iskembesini ince ince kiyiniz
Maydonozu,kiymis oldugunuz iskembeyi ve baharatlari tavada kizartiniz
Kizardiktan sonra haslamis oldugunuz pirinci karisimin icine koyunuz
Haslamis oldugunuz hindinin karnini acarak icine karisimi ekleyiniz
180 derecelik onceden isittiginiz firina koyunuz
hindinin uzeri kizarincaya kadar pisiriniz