

# 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 kuşbaşı doğrayın nar ekşisi, yağ ve baharatla 20 dakika dinlendirin.
2. Geniş tavaya 1 litre hindiyi tek kat halinde yerleştirin.
3. Hindiye 7 dakika mühürleyin, suyunu salmadan renk alsın.
4. Soğan ve biberi ekleyip 6 dakika kavurun.
5. Az sıcak su ekleyip 12 dakika kapağı kapalı pişirin.
6. Son 2 dakikada nar ekşisini tazeleyin, fazla kaynarsa ekşilik keskinleşmesin.

### PÜF NOKTASI

Nar ekşisini son bölümde eklemek sosun keskinliğini canlı tutar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Tavayı sıcak sunun, yanına bulgur pilavı ve maydanoz koyun.