



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ARPACIK SOĞANLI HİNDİ KUŞBAŞI

1000 gr Banvit Hindi Kalça Kuşbaşı
6 adet Banvit Macar Salam (jülyen kesilmiş)
2 çorba kaşığı zeytinyağı
25 gr tereyağı
2 diş sarımsak (kabukları soyulmuş, bütün bırakılmış)
1 adet defne yaprağı
2 sap taze kekik (yapraklanmış)
250 gr arpacık soğan (kabukları soyulmuş, bütün bırakılmış)
120 gr mantar (iri doğranmış)
2 çorba kaşığı un
Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Zeytinyağının ve tereyağının yarısını ısıtıp, etleri katın. Hızlı ateşte ve karıştırarak, 3-4 dak. soteleyin.

Karıştırmaya devam ederek salam ve sarmısağı ekleyip, 2-3 dak. daha soteleyin.

Hafifçe karıştırarak yarım kilo et/tavuk suyu ve defne yaprağını ilave edin. Kekiği serpin ve hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın. Ateşi kısıp, tencerenin kapağını kapatın ve yaklaşık 10-15 dak. pişirin.

Arpacık soğanları tuzlu, bol kaynar suda 10 dak. haşlayıp, süzün.

Kalan zeytinyağını ısıtıp soğanları katın. Hızlı ateşte ve karıştırarak, soğanlar altın sarısı renk alıncaya kadar, yaklaşık 3-4 dak. soteleyin.

Karıştırmaya devam ederek mantarları ekleyin ve 2-3 dak. daha soteleyin.

Mantarlı soğanları ete ekleyin. Hafifçe karıştırarak un, tuz ve karabiber serpip, kalan tereyağını ilave edin. Etler yumuşayıp, yemeğin suyu koyulaşıncaya kadar, yaklaşık 10 dak. daha pişirin (gerekirse çok az miktarda un serpin). Sıcak servis yapın.

