



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVALI VE KÖRİLİ HİNDİ (DÜDÜKLÜ)

400 gr hindi eti (kuşbaşı doğranmış)
3 adet ayva
12 adet arpacık soğan
6 adet sarımsak
2 + 1/3 ölçek krema
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çay kaşığı köri
2 çay kaşığı tuz
1.5 ölçek su

Ayvaların kabuklarını soyup ikiye bölün.
İçlerini bir bıçak yardımı ile oyun.
Bir kapta hindi etlerini, arpacık soğanlarını, sarımsakları, köriyi ve kremayı karıştırın.
Makinenizin iç haznesine ayvaları dizin.
Hazırladığınız karışımı her ayvanın içine eşit miktarda koyun.
Tereyağını ekleyin.
Son olarak tuz ve suyu ilave edip iç hazneyi makinenize yerleştirin.
Kapağı saat yönünün tersine çevirerek kapatın.
Basınç boşaltım valfini doğru konuma getirin.
Baklagil butonuna basın. (Gösterge otomatik olarak ayvalı ve körili hindinin pişme süresini 20 dakikaya ayarlayacaktır.)