



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBERLİ HİNDİ

8 hindi dilimi (yaklaşık 500 g; 5 mm kalınlığında kesilip, 3 mm kalınlığında olacak biçimde dövülmüş)
50 g un

2 çorba kaşığı ayçiçek yağı

1 tatlı kaşığı natürel zeytinyağı

4 çorba kaşığı soğan (ince doğranmış)

2 diş sarımsak (ince kıyılmış)

1/3 su bardağı tuzsuz tavuk (ya da hindi) suyu

2 tatlı kaşığı fesleğen (kıyılmış)

1 çorba kaşığı sirke

1/2 tatlı kaşığı tuz

bir tutam karabiber (taze çekilmiş)

2 iri yeşil dolmalık biber (sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra, ince şeritler halinde kesilmiş)

2 iri kırmızı dolmalık biber (sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra, ince şeritler halinde kesilmiş)

Hindi dilimlerinin pişerken kıvrılmalarını önlemek için, 2,5 - 5 cm aralıklarla, kenarlarına 3 mm derinliğinde yarıklar açın. Dilimleri una bulayıp, silkeleyerek fazla unlarını bırakmalarını sağlayın.

Çiçekyağının 1 çorba kaşığını kalın dipli bir tavaya koyup, tavayı orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Yağ ısınınca hindi dilimlerinin 4'ünü yan yana tavaya koyup, 45 saniye sote edin. Altüst edip, öbür yüzlerini de 30 saniye sote ettikten sonra, delikli spatulayla ısıtılmış bir servis tabağına çıkarın. Kalan çiçekyağını tavaya koyup, ısınınca öbür 4 hindi dilimini de aynı biçimde sote ederek, tavayı ateşten alın ve dilimleri, servis tabağındaki öbür dilimlerin üstüne çıkarın. Tabağı alüminyum folyoyla örtüp, dilimlerin sıcak kalmalarını sağlayın.

Zeytinyağını tavaya koyup, tavayı kısık ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca soğanları ve sarımsakları koyup, karışımı soğanlar saydamlaşınca kadar (yaklaşık 10 dakika) sote edin. Tavuk (ya da hindi) suyu, sirke, fesleğenler, tuz, yeşil dolmalık biber şeritleri, kırmızı dolmalık biber şeritleri ve karabiberi ekleyip, ateşi biraz açarak, karışımı orta ateşte biber şeritleri yumuşayınca kadar (yaklaşık 5 dakika) pişirin. Tavayı ateşten alıp, biberli karışımı kaşıkla hindi dilimlerinin üstüne gezdirerek, servis yapın.