



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BROKOLİLİ HİNDİ (FRANSIZ)

MALZEMELER

- 450 gr. Hindi Pirzola
- 450 gr. taze brokoli
- 1 bardak tavuk suyu
- 1 yemek kasigi misir nisastasi
- 3 yemek kasigi sivi yag
- 1 yemek kasigi tereyagi
- 115 gr. dilimlenmis taze mantar
- 1 orta boy (soyulup halka halka dilimlenmis) kirmizi soğan
- 1 kutu misir konservesi
- 1 adet limon
- 1/2 çay kasigi tuz
- 1 çay kasigi kuru kekik
- 1/4 çay kasigi öğütölmüs beyaz biber

YAPILIŞ TARIFI

Limon kabuklarini rendeledikten sonra, limonun suyunu sikin. Limon suyunu, kekigi ve tuzu, limon kabugu rendesine ekleyip karistirin. Hindi pirzolarini dilimler halinde kesin, limon karisimine ekleyip, 30 dk. bekleyin. Brokoli saplarini kesip atin. Çiçeklerinin her birini de küçük saplar kalacak sekilde ayirin. Kalan brokoli saplarini soyduktan sonra çaprazlamasına parçalara ayirin. Ve bir kenarda bekletin. Brokolinin saplarini suya atip 1 dk. pisirin. Brokoli çiçeklerini de ekleyip 2 dk. daha pisirin. Süzgeçten geçirin, soguk suyla çalkalayin. Misir nisastasina tavuk suyunu ekleyerek nisasta eriyene dek karistirin. Bir kenarda bekletin. Tencereyi yüksek ateste isitip 1 yemek kasigi sivi yag ve PINAR tereyagi koyup, yagi kizartin. Sogani ekleyip kizartin. Büyük bir kaba çikartin. Tencerede bir yemek kasigi sivi yag kizdirin. Hindi dilimlerinin yarisini tek kat dizerek esmerlesene dek kizartip, mantarli karisima ekleyin. Geri kalan 1 kasik sivi yag ve Hindi dilimleriyle ayni islemi tekrarlayin. Misirlari terciyeye koyup isitin. Misir nisastali tavuk suyunu karistirip tencerede pisirin. Hindiye, brokoliye ve soğanli mantari ekleyin. Ve pilavin üzerine servis yapin. Arzu edilirse limon dilimleriyle süsleyin.