



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKŞİ KREMALI GÜVEÇTE ERİŞTELİ HİNDİ

400 gr küp küp doğranmış hindi
2 yemek kaşığı margarin
200 gr erişte
8 adet mantar
1 kutu kremalı tavuk çorbası
1 kutu ekşi krema
200 gr permesan peyniri
1 çay kaşığı tuz

Erişteleri suda haşlayıp suyunuz süzünüz. 2 yemek kaşığı margarin tencerede eritip hindi etleriniz rengi dönene kadar çeviriniz, mantarları ekleyip altını kapatınız. Güvecin içine haşlanmış erişteyi, mantarlı hindi etini, kremalı tavuk çorbası, ekşi krema ve tuzu ekleyip harmanlayınız. En üste permesan peyniri serpip 200 derecelik fırında 40 dakika pişiriniz.