



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI HİNDİ

- 1 paket Banvit Hindi Göğüs Kuşbaşı (haşlanmış)
- 1 adet ekşi elma (küp doğranmış)
- 1 adet patates (küp doğranmış)
- 5 sap dereotu (yapraklanmış)
- 5 sap maydanoz (yapraklanmış)
- 5 adet salatalık turşusu (küçük küp doğranmış)
- 2 çorba kaşığı mayonez
- 1 adet orta boy portakal (dilimlenmiş, kabuğu rendelenmiş)
- 50 gr fındık (iri dövülmüş)

Etləri kaynar suda yaklaşık 20 dak. haşlayın, kendi suyunda soğutup süzün.

Etlere, elma, patates, yapraklanmış dereotu, yapraklanmış maydanoz, küçük küp doğranmış salatalık turşusu ve mayonezi katıp iyice harmanlayın.

Üzerine portakal dilimleri, portakal kabuğu ve fındık serperək servis yapın.

