



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERİKLİ HİNDİ

- 1 tabak Banvit Hindi Kalça Kuşbaşı
- 6 adet Banvit Macar Salam (kalın şerit kesilmiş)
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 diş sarımsak (dövülmüş)
- 800 gr arpacık soğan
- 250 gr erik (çekirdekleri çıkarılmış, 2 veya 4'e kesilmiş)
- 1 çorba kaşığı esmer tozşeker
- 150 ml vişne suyu
- 2 çorba kaşığı erik suyu
- 450 ml piliç suyu
- 1 tatlı kaşığı mısır unu
- 2 çorba kaşığı su
- 1 adet taze soğanın yeşil kısmı (ince şerit kesilmiş)

Yağı ısıtıp, salamları 1-2 dak. soteleyin. Bir tabağa alıp sıcak tutun.

Aynı tavaya etleri, sarımsak ve soğanları koyup, hızlı ateşte etler, soğan ve sarımsaklar yumuşayıncaya kadar yaklaşık 4-5 dak. soteleyin.

Karışımın içine salamları katın. Erik, tozşeker, vişne suyu, erik suyu ve piliç suyunu ilave edip, erikler yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 20 dak. pişirin.

Mısır ununa karıştırarak suyu ilave edin. Sulandırılmış mısır ununu yemeğin üzerine, kabı hafifçe sallayarak gezdirin ve 2-3 dak. daha pişirin.

Taze soğan saplarıyla süsleyerek servis yapın.

