



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FINDIK SOSLU HİNDİ

- 1 tabak Hindi Göğüs Şiş
- 100 gr yoğurt (kaymaksız)
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1/2 çorba kaşığı zencefil
- 2 adet kakule (dövülmüş)
- 1/2 tatlı kaşığı kişniş (dövülmüş)
- 1/2 çay kaşığı tane karabiber (iri dövülmüş)
- 1 çay kaşığı kırmızıbiber
- Fındık Sosu
- 2 çorba kaşığı fındık ezmesi
- 2 çorba kaşığı su (kaynar)
- 1 diş sarımsak (dövülmüş)
- 1 çorba kaşığı limon suyu
- 1 çorba kaşığı soya sosu
- 1/2 çay kaşığı kırmızı pul biber (ezilmiş)
- 1 çorba kaşığı tozşeker
- Tuz (arzu edilen miktarda)

Yoğurt, zeytinyağı, zencefil, kakule, kişniş, tuz, karabiber ve kırmızıbiberi iyice karıştırın.

Etlere bu karışıma yatırıp buzdolabında en az 2 saat dinlendirin.

Fındık ezmesini su ile açın, sarımsak, limon suyu, soya sosu, kırmızı pul biber ve şekeri ilave edip, 2-3 dak. kaynatın.

Etlere kömür ateşinde pişirip fındık sosuyla birlikte servis yapın.

