



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇ PÜRELİ HİNDİ GÖĞSÜ

yarım kilo hindi göğsü
1 çay bardağı ılık su
4 adet orta boy havuç
4-5 diş sarımsak
1 çay kaşığı kekik
2-3 dal taze yeşil soğan
1 çay kaşığı tuz-karabiber

Yemeğimize ön hazırlık olarak dışını kazıyıp küçük küpler halinde doğradığımız havuçları yumuşayana kadar pişirmekle başlayalım. Havuçlar pişerken tencereye sana klasik margarini koyup orta ateşte ezilmiş sarmısakları hafifçe pembeleştirip, irice doğradığınız hindi etlerini ilave edin. Hindi etleri sularını salıp tekrar çekince tencereye sirke, tuz, karabiber ve kekik ilave edip 1 çay bardağı sıcak su ile kapağı kapalı olarak 15-20 dakika pişirin. Hindi eti pişince servis tabağına alın. Üzerine pişmiş havuçları ezerek püre haline getirip bir tutam tuz serpererek koyun. Yeşil taze soğanları ince ince doğrayıp havuç püresinin üstüne serpiştirin. Sıcak servis yapın.