



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## HİNDİ MADALYON

8 adet Banvit hindi madalyon  
2 çorba kaşığı tereyağı  
1 tatlı kaşığı safran  
2 adet taze soğan (ince kıyılmış)  
75 gr nohut (haşlanmış, kabukları soyulmuş)  
1 adet kabuk tarçın (5 cm uzunluğunda)  
900 ml piliç suyu (kaynar)  
4 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)  
Limon suyu (arzu edilen miktarda)  
75 gr badem (kabukları çıkarılmış, hafif kavrulmuş)  
Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Tereyağı, safranın yarısı, tuz ve karabiberi hafifçe karıştırarak, tereyağı eriyinceye kadar ısıtın. Etleri yerleştirip, hızlı ateşte her iki tarafını, hafif kızarıncaya kadar, yaklaşık 2`şer dak. pişirin.  
Taze soğan, nohut ve tarçını ekleyip, piliç suyunu gezdirin. Hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın. Ateşi kısip, tencerenin kapağını kapatın ve etler yumuşayınca kadar, yaklaşık 20-25 dak. pişirin.  
Etleri tabaklara paylaşırıp, sıcak tutun. Tencereyi tekrar ateşe koyun. Tencerede kalan sosu hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın ve yavaş yavaş karıştırarak 2-3 dak. pişirin. Tarçın kabuğunu çıkarın. Kalan safranı ve maydanozu ekleyip, 2-3 dak. daha pişirin.  
Arzu ettiğiniz kadar limon suyunu ve bademleri ilave edin. Etlerin üzerine paylaşırarak servis yapın.

