



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HİNDİLİ ÇOBAN KAVURMA

<https://migros.com.tr>

1 adet soğan  
1/2 demet maydanoz  
600 gr. hindi fileto kuşbaşı  
1 yemek kaşığı domates salçası  
Tuz  
Karabiber

1. Soğanı yarım halka şeklinde doğrayın.
2. Maydanozu ince ince kıyarak soğanla harmanlayın.
3. Hindi filetodan kuşbaşı eti tereyağı ile bir miktar kavurun ve üzerine maydanoz ve soğanı ekleyin.
4. Et suyunu çekene kadar bir süre pişirin.
5. Domates salçası ekleyin; tuz ve karabiber ilave edin.
6. Üzerini bir parmak örtecek şekilde sıcak su ekleyin ve 25-30 dakika kadar pişirin.

