



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİLİ ISLAMA

2 adet kurutulmuş yufka
1 yemek kaşığı salça
400 gr kuşbaşı hindi göğsü
1 adet sivribiber
1 adet soğan
Bir tutam karabiber
100 gr ceviz içi
2 su bardağı su
Bir tutam maydanoz
1 çay kaşığı pulbiber
Bir yemek kaşığı tereyağı

Piliç göğüsleri ortadan ikiye kesilip inceltir.

Bir blenderda yoğurt, fesleğen, salça, domates, sarımsak, soğan ve zeytinyağı hepsi birarada çekilerek sos yapıp piliçler içerisine yatırılır.

Daha sonra sostan çıkartılan piliçler teflon favada kızartılır.

Haşlanmış patatesler ufak şekilde doğandıktan sonra bir blendera alınıp süt, margarin ve maydanoz iie beraber çekilir, daha sonra tuz ile tatlandırılır.

Servis tabağının ortasına patates püresi, üzerine piliç külbastı koyulup servis edilir.

Not: Patates püresi hazırlarken kullandığınız tuz kadar şeker de ilave ederseniz, püreniz daha iyi koyulaşır.
