



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖRİLİ HİNDİ

250 gr. hindi kuşbaşı
2 çorba kaşığı margarin
1 adet kuru soğan
3 diş sarımsak
1 çorba kaşığı krema
1 çorba kaşığı un
1 su bardağı et suyu
1 çorba kaşığı köri
Tuz, karabiber
2 adet soğan

Hindi etlerini margarinle beraber beş dakika kavurun. Kuru soğanı ve sarımsağı yemeklik doğrayıp, üzerine ilave edin. Köriyi ve et suyunu ekleyip, 10 dakika pişirin. Daha sonra krema ve unu koyup, karıştırın. Baharatları da ekleyin. Taze soğanı kıyıp, üzerine koyun ve servis yapın.