



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU KAYISILI HİNDİ GÜVEÇ

2 yemek kaşığı (70 gr) margarin
400 gram kuşbaşı hindi eti
5 adet kuru kayısı
16 adet arpacık soğan
8 adet kiraz domates
5 adet mantar
Tuz, karabiber, pul biber, kimyon

Mantarı küp şeklinde doğrayın, domatesleri ise ikiye kesin ve bir kaseye alın. Kase içerisine iri doğranmış kayısı, arpacık soğan, hindi eti, pul biber, kimyon, karabiber, tuz ekleyip tüm malzemeyi harmanlayın. 1 yemek kaşığı margarini güveçlere paylaşın. İçlerine karışımı pay ettikten sonra kalan 1 yemek kaşığı margarini üzerine ekleyin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında ara sıra kontrol ederek etler kızarana kadar pişirin.



Fotoğraf "brokoli" tarafından gönderildi. 10.12.2015