



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## MANTARLI HİNDİ

3 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 adet çay poşeti  
600 gr hindi beyaz eti  
1 çay kaşığı karabiber  
1 adet tarhun otu  
1 paket mantar konservesi  
100 gr kuru erik  
0.5 su bardağı tavuk suyu  
2 adet patlıcan  
1 çay kaşığı tuz

Açık bir bardak çay hazırlayın. Kuru erikleri bu çayın içinde 15 dakika bekletip yumuşatın. Patlıcanları soyun, büyük küpler halinde kesin ve üzerlerine kaya tuzu dökerek 10 dakika bekletin. Sonra bunları durulayıp kurulayın ve kuvvetli ateşte 2 çorba kaşığı zeytinyağında kızartın. Mantarları süzün ve parça parça bölün. Bunları da patlıcanlara katıp biraz kızartın. Üzerine tarhunotu serpin tuzunu biberini ayarlayıp kapağı kapayın. 15-20 dakika pişirin. Hindi eskaloplarını 1 çay kaşığı zeytinyağında ve kuvvetli ateşte kızartın. Sonra etlerin üzerine 3 çay kaşığı tavuk suyu dökün. Ateşi kısın ve 15-20 dakika etlerin kurumamasına dikkat ederek pişirmeye devam edin sonra patlıcan ve mantarları da hindilere katın.