



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI HİNİBALI HİNDİ

500 g hindi eti
2 tatlı kırmızı biber
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
1 çorba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)
2 çorba kaşığı sirke
1/2 tatlı kaşığı kekik
2 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
250 g mantar (yıkayıp, kurulandıktan sonra, dörde bölünmüş)
1/4 tatlı kaşığı tuz
1 demet taze soğan (ayıklanıp, yaklaşık 2,5 cm boyunda kesilmiş)
150 g hindiba (yaklaşık 2,5 cm boyunda kesilmiş)

Önce fırınınızın ızgarasını yakın. Biberleri fırın ızgarasının 7,5 cm altına yerleştirip, ara sıra çevirerek, her yanları iyice kararınca kadar (yaklaşık 15 dakika) ızgara edin.

Bu arada hindi etlerini kuşbaşı kesin. Sonra tümünü bir salata kâsesine yerleştirip, üstlerine karabiberin yarısını ve limon suyunu serpererek, kâseyi bir kenara bırakın.

Biberleri ızgaradan alıp, bir kâseye koyarak, kâsenin üstünü plastik filmle örtün (böylece biberlerden çıkan buhar, derilerinin iyice kabarmasını sağlayacaktır). 1 - 2 dakika sonra, biberleri kâsedan alıp, suyunu ziyan etmemek için aynı kâsenin üstünde çalışarak, derilerini soyun. Sonra kabaca doğrayıp, blender kabına koyarak, kâsedeki biber suyu ile sirke, kekik, kalan karabiberin yarısını ekleyin ve püre kıvamı alıncaya kadar karıştırın.

Zeytinyağını kalın dipli bir kızartma tavasına koyup, tavayı harlı ateşe oturtarak, yağı kızdırın. Yağ kızınca mantarları koyup, arada 1 kez karıştırarak, 3 dakika pişirin. Tuzun yarısını serpip biraz daha pişirin.

Blendırdaki püreyi tavaya aktarıp, salata kâsesindeki hindi etlerini pürenin üstüne yerleştirin. Kalan karabiber ve kalan tuzu serpip, sık sık karıştırarak, pişirin. Taze soğanlar ve hindibayı ekleyip, etler pişinceye kadar pişirdikten sonra, tavayı ateşten alarak, bekletmeden servis yapın.

[ML® Mantarlı Tavuk için tıklayın](#)