



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEK PÜRELİ HİNDİ BUDU

Aldığı kadar karabiber
2 adet arpacık soğan
Aldığı kadar tuz
1 yemek kaşığı zeytinyağı
500 gr yeşil mercimek
1 diş sarımsak
3 yemek kaşığı krema
1 adet garni Demeti
1.2 Kg hindi Budu
1 adet defne yaprağı
1 adet soğan
200 gr pastırma

Mercimekleri soğuk suda bir gece bekletin. Kıyılmış arpacık soğanlarını, çemensiz pastırmaları küçük küçük kesip bir tencerede bir çorba kaşığı zeytinyağında çevirin. Bunlar iyice kızardığında bir delikli kepçe ile tencereden çıkarın ve tencereye hindi parçalarını koyarak onları da kızartın. Kızarıncaya pastırma ve soğanları tekrar tencereye koyun. Dövmüş sarımsağı, garni demetini, tuzu, biberi ve $\frac{3}{4}$ litre suyu ekleyin. Hafif ateşte 1 saat 15 dakika pişirin. Bu sırada mercimekleri süzün ve içine, üzerine karanfil saplanmış soğan, karabiber, tuz ve defne yaprağı bulunan soğuk suyu koyun ve kısık ateşte 45 dakika pişirin. Mercimekleri süzün ve içine biraz pişirme suyu katıp mikserden geçirin. Bu püreyi bir de süzgeçten geçirdikten sonra içine kremayı da katın. Hindi etlerini yanında mercimek püresi ile servis edin.