



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ VE SÜPREM SOSLU HİNDİ PARMAKLARI

1 paket çıtır hindi parmakları
4 r kş tereyağı
1 adet yeşil elma, parizyen
1 adet kırmızı elma, parizyen
1 adet portakalın kabuğu rendesi
Tuz ve karabiber
Sosu için:
2 r kş tereyağı
1 r kş un
1 bardak süt
4 r kş portakal suyu
4 r kş krema
Tuz ve müsgat cevizi rendesi

Tereyağında hindi parmaklarını çevirin, elma ve portakal kabuğunu ilave edin. Sosu hazırlamak için tereyağında unu kavurun ve sürü ilave edin, bir taşım kaynatın. Krema, portakal suyu, tuz ve müsgat ile lezzetlendirin. Piliçleri ve sotelenmiş elmaları sos ilave edin.