



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ HİNDİ ÇÖPŞİŞ

24 adet küçük taze patates
2-3 dal biberiye
120 ml. zeytinyağı
600 gr. hindi göğsü
250 gr. süzme yoğurt
150 gr. yağsız yoğurt
1 acı kırmızı biber
1-2 diş sarımsak
tuz
karabiber

Patatesleri iyice yıkayıp, 120 dakika haşlayın. Biberiyeleri ince kıyın ve 60 ml. zeytinyağı ile karıştırın. Hindi göğsünü 16 eşit parçaya bölün 30 gr. biberiye sosuyla karıştırın. Yoğurtları ve 60 ml. zeytinyağını karıştırıp tuz ve biber ekleyin. Acı biberi dörde bölün çekirdeklerini çıkarın ince doğrayın, sarımsakla birlikte yoğurda ekleyin. Patatesleri süzün buharının çıkmasını bekleyin kalan biberiyeli sosla karıştırın. Çöp şişe 3'er patates ve 2 şer hindiyi sırayla dizin, tuz ve biber ekleyerek yağlanmış fırın tepsisine dizin. 200 derece fırında 10 dakika pişirin.