



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ HİNDİ ŞİŞ

MALZEMELER

10 -12 adet küçük boy patates

2 adet hindi göğsü

1 adet kuru soğan

Kızartmak için: Sıvı yağ

Sosu için:

200 gr yoğurt (1 su bardağından biraz fazla)

2 çorba kaşığı krem peynir

2 tatlı kaşığı köri

1 kutu şeftali kompostosu

1 demet taze soğan

Tuz, karabiber, kırmızıbiber

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri haşlayıp, soyun. Bir adet şişe üç adet patates parçası, üç adet hindi parçası ve 3 adet soğan parçası sığıyor. Buna göre, 1 adet soğanı dörde bölüp katlarından ayırın. Hindi göğsünü de şişe geçirilecek büyüklükte kesin. Patates, soğan ve hindiyi sırasıyla şişlere aldığı kadar dizin. Hazırladığınız şişleri fritözde kızartın.

Sosu için: 2 tatlı kaşığı köriyi, 1 su bardağından biraz fazla yoğurdu ve 2 çorba kaşığı krem peyniri ateşte karıştırın. Şeftali kompostosunun içindeki 1 şeftalinin yarısını püre haline getirin, diğer yarısını da küp şeklinde kesin, 1 demet taze soğanı da doğrayıp koyun. Tuz, karabiber ve kırmızıbiberi ekleyin. Bunlar ateşte bir taşım pisin. Sonra sosu servis tabağına alın.

Sosun üstüne şişleri koyup, servis yapın.