



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEKMEZ SOSLU BANVİT HİNDİ

- 1 paket Banvit Hindi Bonfile
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 5 çorba kaşığı pekmez
- 5 çorba kaşığı su
- 1/2 kg patates (haşlanmış)
- 100 ml süt (ılık)
- 4 çorba kaşığı mısır (konserve, 1 çorba kaşığı ayrılmış)
- 4 çorba kaşığı bezelye (konserve, 1 çorba kaşığı ayrılmış)
- 5 sap maydanoz (ince kıyılmış)
- Tuz, kekik, mercanköşk (arzu edilen miktarda)
- 1 adet sivribiber (ince kıyılmış)
- 1 adet domates (küçük küp doğranmış)
- 1 adet kırmızı soğan (piyaz doğranmış)

Isıtılmış yağda etlerin her iki yüzünü 4'er dak. pişirin.

Pekmez, su ve tuzu iyice karıştırıp etlere ilave edin ve kısık ateşte 10 dak. pişirin.

Haşlanmış patatesleri çatalla ezin ve yavaş yavaş ılık sütü katarak püre yapın. Püre haline gelen patatese mısır, bezelye, maydanoz, tuz, kekik ve mercanköşk katıp iyice karıştırın.

Sivribiber, domates ve kırmızı soğanı harmanlayın.

Etleri hazırladığınız püre ve domates karışımıyla birlikte servis yapın.

