



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAFRANLI PATATES PÜRESİ YATAĞINDA HİNDİ SOTE

- 2 Adet hindi göğsü
- 1 Adet Soğan
- 4 Diş Sarımsak
- 4 Çorba Kaşığı Sıvıyağ
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Çay Kaşığı Yenibahar
- Yarım Çay Bardağı Sıcak Su
- Patates Püresi İçin:
- 3 Adet Büyük Haşlanmış Patates
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- Yarım Su Bardağı Süt
- 1 Çorba Kaşığı tereyağı
- Bir tutam safran

Yarım ay şeklinde doğradığımız soğan ve sarımsaklarımızı yağda çevirdikten sonra jülyen doğradığımız hindilerimizi ekliyoruz. Hindiler hafif suyunu verip çekmeye başlayınca baharatlarımızı ekliyoruz. 5 Dakika kadar kavurduktan sonra suyumuzu ekleyerek ocağın altını kısıyoruz. Hindilerimizi pişmeye bırakıyoruz. Pişen pişen hindimizin altını kapatıyoruz.

Püremiz için haşlanan patateslerimizi tencerede ezip içine tereyağını, sütü, tuz ve safranı ilave edip kısık ateşte güzelce karıştırarak kaynatıyoruz. Bir iki taşım fokurdadıktan sonra altını kapatıyoruz. Servis aşamasında bol pürenin üzerine hindi sotemizi koyup tabağımızı hazırlıyoruz.

