



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİ KOMPOSTOSULU PATATESLİ HİNDİ ŞİŞ

10 -12 adet küçük boy patates

2 adet hindi göğsü

1 adet kuru soğan

125 gr margarin

Sosu için:

200 gr yoğurt

2 çorba kaşığı krem peynir

2 tatlı kaşığı köri

1 kutu şeftali kompostosu

1 demet taze soğan

Tuz

Karabiber

Kırmızıbiber

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 margarinle derin bir kapta 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 pişsin. Sonra sosu servis tabağına alın.

Sosun üstüne şişleri koyup, servis yapın.