



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

## ADAÇAYLI HİNDİ

- 1 adet büyük boy soğan (doğranmış)
- 1 diş sarımsak (ince kıyılmış)
- 2 adet kereviz sapı (iri doğranmış)
- 2 adet havuç (küp doğranmış)
- 12 yaprak adaçayı
- 300 ml piliç suyu
- 1 paket Banvit Hindi Göğüs Kuşbaşı
- 150 gr kepekli pirinç
- 450 gr küp domates (konserve)
- 1 damla acıso
- 2 adet kabak (soyulmuş ve dilimlenmiş)
- Tuz, karabiber (arzuya göre)

Büyük bir tencereye soğan, sarımsak, kereviz, havuç, 8 adet adaçayı ve piliç suyunu koyup kaynama noktasına getirdikten sonra tencerenin kapağı kapalı olarak yaklaşık 5 dak. pişirin. Etleri tencereye ilave edip sebzelerle karıştırın ve yine tencerenin kapağı kapalı olarak 5 dak. daha pişirin. Pirinci ve domatesleri ekleyip, acısoyu da kattıktan sonra arzu ettiğiniz miktarda tuz ve karabiber serpin ve tekrar kaynama noktasına getirip, üzeri kapalı olarak yaklaşık 25 dak. pişirin. Kabakları da ekledikten sonra, ara ara karıştırarak, pirinçler yumuşayana kadar yaklaşık 10 dak. daha pişirin. Tencereyi ateşten alın ve pişirken kullandığınız adaçaylarını çıkarıp, kalan adaçayı yapraklarıyla süsleyerek servis yapın.

