



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANÇUEZ SOSLU HİNDİ

MALZEMELER

1 havuç
1 sap kereviz
1 soğan
1 çorba kasığı elma sirkesi
500 gr taze hindi göğüs eti
1 yumurta
3 ançüez filetosu
3-4 dal maydanoz
Zeytinyağı, tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Tencerede bol miktarda su kaynatın, doğranmış havuç, kereviz, soğan ve sirkeyi ekleyin. Bir kaç dakika daha kaynatıp hindiyi ilave edin. Kısık ateşte 45 dakika kadar pisirin.

Soguyunca suyunu süzüp çorba için ayırın. Kati pismis yumurtayı doğrayın. Önceden 1-2 dakika suda bekletilmiş ançüez, yumurta, maydanoz, sirke, tuz, karabiber ve zeytinyağını blendardan geçirerek krema haline getirin. Hindiye dilimleyin ve sos ekleyerek servis yapın.