



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ KÖRİ SOSLU HİNDİ

Hindi bonfile
Tereyağı
1 adet orta boy soğan
1 adet orta boy ekşi elma
1 çay kaşığı köri
Krema
100 gr. badem
Tuz
Karabiber

Tereyağın yansını ısıtın, hızlı ateşte etlerin her iki yüzünü 4er dakika pişirip, tavadan alın. Kalan yağ ilave edip ısıtın ve soğanları katın. Karıştırarak soğanlar sararınca kadar yaklaşık 2-3 dakika soteleyin. Elma dilimlerini ilave edip, elmalar yumuşayınca kadar karıştırarak soteleyin. Köri, krema, badem, tuz ve karabiberi katıp, harmanladıktan sonra etleri yerleştirin. Kısık ateşte yaklaşık 15-20 dakika pişirip, pilav veya sotelenmiş sebzeye birlikte servis yapın.

