



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHARATLI HİNDİ BASTIRMA

- 1 adet küçük Ananas
- 1 Yemek kaşığı Acılı Hint baharatı
- 2 Yemek kaşığı Un
- 1/16 Litre sıvı Krema
- 3 yemek kaşığı margarin
- 1 tatlı kaşığı Biber karışımı baharat
- 500 Gram hindi kuşbaşı
- 1 Çimdik Tuz
- 150 Gram Soğan
- 1 kaşık hardal

Margarin eritilen tencereye kuşbaşı hindi etlerimizi alalım rendelenmiş soğanımızı ekleyelim tuzunu atalım kısık ateşte ağır pişmeye bırakalım başka bir kap içinde sıvı kremamızı unu acılı Hint baharatını biber baharatını hardalını ekleyip karıştıralım ve pişen etlerin üzerine küp doğranmış ananaslar ile birlikte bu karışımı koyup bir kaç karıştırıp ocağı kapatalım. Sıcak veya soğuk pilav eşliğinde servis yapalım