



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BALZAMİK SOSLU HİNDİ

1500-2000 gr dana rosto, bonfile, kemiksiz hindi veya tavuk but  
150-200 ml et/tavuk suyu  
125 ml balsamik sirke  
2 çorba kaşığı worcestershire sosu  
1 çorba kaşığı soya sosu  
2 çorba kaşığı bal  
1/2 çay kaşığı pul kırmızı biber  
4 diş sarmısak  
1 çay kaşığı mercanköşk  
1 tutam tarçın  
1 çay kaşığı karabiber

Dana/kuzu/tavuk ya da hindi eti, derin teflon bir tencereye konur. Çukur bir kase içine konan tüm malzeme karıştırılır, sarmısaklar kıyılır ve hepsi birlikte etin üzerine konur. 3-4 saat kadar çok kısık ateşte pişirilir. Piştikten sonra servis tabağına alınan etin üzerine tencerede kalan sos dökülür ve ince ince kesilerek servisi yapılır.

