



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBERLİ HİNDİ SANTALASI

- 500 g hindi (göğüs eti kuşbaşı doğranmış)
- 1 çarliston biber (sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra, zar biçiminde doğranmış)
- 2 çorba kaşığı konserve tane mısır
- 1 olgun domates (kabuğu soyulup, çekirdekleri temizlendikten sonra, küp biçiminde doğranmış)
- 1 diş sarımsak (ince kıyılmış)
- 1 çorba kaşığı taze soğan (ince kıyılmış)
- 1 çorba kaşığı sirke
- 2 çorba kaşığı ayçiçek yağı
- bir tutam tuz
- bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
- 8 damla acıbiber sosu (ya da tercihen Tabasco)

Bir tencereye 1 bardak su koyup hindi etlerini haşlayın. İyice pişince delikli bir süzgeçle kenara ayırıp soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra bir servis tabağına düzgün döşeyin. Biberler, domatesler, sarımsaklar, taze soğanlar ve sirkeyi küçük bir tencereye koyup, karışımı bir kenarda 5 dakika kadar dinlendirin. Sonra ayçiçek yağı, hindilerin haşlama suyu, konserve mısırlar, tuz, karabiber ve acıbiber sosunu (ya da Tabasco'yu) katıp, tencereyi orta ateşe oturtarak, karışımı 30 saniye pişirin. Tencereyi ateşten alıp, içindeki sosu kaşıkla, servis tabağındaki hindilerin üstüne gezdirin. Tabağın üstünü örtüp, buzdolabında en az 30 dakika soğuttuktan sonra, servis yapın.