



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ HİNDİ SOTE

500 gr. kuşbaşı hindi eti
2-3 adet domates
1 adet büyük bir soğan
5-6 diş sarımsak
2-3 adet sivri biber
1 adet kırmızı biber
Zeytinyağı
Baharatlar

Hindi etini yayvan bir pilav tenceresine alıyoruz, üzerine yarım çay bardağı kadar su ekleyip kısık ateşe koyuyoruz. Suyunu çekince yağı ekleyip biraz kavuruyoruz. Daha sonra doğranmış soğan, sarımsak ve biberleri ekleyip biraz daha kavuruyoruz. Tuzunu ve baharatlarını ekliyoruz. En son olarak domatesini ekliyoruz ve domates suyunu çekene kadar bekleyip ateşten alıyoruz.

