



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI HİNDİ KUŞBAŞI

- 1 paket Banvit Hindi Kalça Kuşbaşı
- 1 adet soğan (rendelenmiş)
- 6 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı un
- 5 diş sarımsak
- 5 adet karanfil
- 1 su bardağı su (ılık)
- 1 adet çubuk tarçın
- 2 adet ekşi elma (küp doğranmış)
- 1 adet defne yaprağı
- 1 tatlı kaşığı toz tarçın

Bir tencerede yağı ısıtıp, soğan ve etleri yaklaşık 10 dak. soteleyin.

Un, sarımsak, karanfil, su, çubuk tarçın ve defne yaprağını ilave edip 10 dak. pişirin. Elmaları da ilave edip 5 dak. daha pişirin ve tarçın çubuklarını çıkartın.

Üzerine toz tarçın serperek servis yapın.

