



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI HİNDİ

1 tabak Banvit Hindi Bonfile
60 gr tereyağı
1 adet kırmızı soğan (kalın piyaz doğranmış)
1 adet elma (soyulmuş, çekirdekleri çıkartılmış, ince dilimlenmiş)
2 tatlı kaşığı esmer şeker
250 ml krema
1 çorba kaşığı biberiye

Tereyağının yarısını ısıtıp, etleri karıştırarak 3-4 dak. pişirin. Tavadan alıp, sıcak tutun. Aynı tavada kalan yağı ısıtıp, soğanları yumuşayana kadar orta ateşte 3 dak. soteleyin. Elma ve şekerini katıp, 2 dak. daha karıştırarak pişirin. Kremayı ilave edip, kaynama noktasına getirin. Ateşi kısıp sos hafif koyulaşınca kadar kaynatın. Etleri servis tabağına koyun, elmaları ve sosu üzerlerine paylaştırıp, biberiye serperek servis yapın.

