



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİKLİ HİNDİ

Ayşe Tüter

100 gr. Ekşi sarı erik kurusu
1 çay kaşığı şeker
500 gr. Hindi kuşbaşı
1 çorba kaşığı tereyağı
Yarım çay bardağı Yonca Zeytinyağı
tuz
karabiber
1 Kavanoz Yonca Türlü Turşu

Bu yemek için istenirse mürdüm eriği yada iki eriğin kaşımını kullanılabilir. Bir gece önceden suda bekletilmiş erik kurularını ertesi gün süzün, şeker ve suyla bir taşım kaynatın. Diğer taraftan tereyağı ve Yonca Zeytinyağını bir tencerede kızdırın. Hindi etini nar gibi olana kadar kızartın. Erikleri ve suyunu sıcak olarak ilave edin. Tuz ve karabiber ekleyin. Kısık ateşte hindi yumuşayınca kadar pişirin. Sıcak olarak turşu ve pilavla servis yapın.