



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERİKLİ VE BADEMLİ HİNDİ

Malzemeler

500 gr. hindi eti
2 çorba kaşığı zeytinyağı
100 gram kuru üzüm (sultani)
1 çorba kaşığı taze kekik
1 çorba kaşığı badem (ezilmiş)
4 çorba kaşığı kavulmuş ve kıyılmış badem
8 çorba kaşığı ufalanmış ekmek
Yarım demet kıyılmış maydanoz
3 Adet adaçayı yaprağı
12 adet kuru mürdüm eriği (çekirdeksiz)
6 Adet karanfil
Tuz, karabiber
3 su bardağı piliç suyu

Zeytinyağını tavada ısıtın. Hindi etlerini kavuran. Tavadan çıkarıp, sıcak tutun. Kıyılmış bademin dışındaki tüm malzemeleri (kuru üzüm kekik, adaçayı, maydanoz, ufalanmış ekmek ezilmiş badem, erik, karanfil, tuz, karabiberi bu tencerede karıştırın. 3 su bardağı piliç suyunu ekleyin. Hafif ateşte 25 dakika kaynatın. Etleri, kaynatmışınız karışıma ekleyip, 15 dakika daha harlı ateş üzerinde kapaklı olarak kaynatın. Etleri servis tabağına alın. Üzerine sostan gezdirin. Kıyılmış badem serperek, servis yapın.