



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA HİNDİ

Malzemeler :

Hindi göğsü 3 Adet

Komili Riviera zeytinyağı 4 Yemek Kaşığı

Çekilmiş karabiber

Sosu için :

Komili Riviera zeytinyağı 3 Yemek Kaşığı

Kuru soğan 2 Adet

Mantar 5 Adet

Domates 2 Adet

Salça 1 Yemek Kaşığı

Kekik 1 Tatlı Kaşığı

Sarımsak 3 Diş

Tavuk suyu 2 Su Bardağı

Üzeri için :

Kıyılmış dereotu

Haşlanmış kestane

YAPILIŞI:

1- Hindi göğüslerini ince dilimler halinde kesin. Mantarların saplarını çıkarıp, ince ince kıyın.

2-Kuru soğanı yemeklik doğrayın. Sarımsakları ayıklayıp kıyın.

3- Domateslerin kabuklarını soyduktan sonra rendenin geniş tarafı ile rendeleyin.

4-Yayvan bir tavada Komili Riviera zeytinyağı kızdırıp, hindi göğüslerine renk verdirin.Kızaran hindileri yayvan bir fırın kabına dizin.

5- Sosu için yayvan bir tencerede Komili Riviera zeytinyağı ile kızdırıp, içine yemeklik doğradığınız kuru soğanı ve kıyılmış sarımsakları ilave edip soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.

6-Soğanlar pembeleşince içine içine doğranmış mantarları ekleyip mantarlar bıraktıkları suyu çekinceye kadar kavurmaya devam edin.

7-Mantarlar kavrulunca içine rendelenmiş domatesi ilave edip domatesler yumuşayıncaya kadar pişirin.

Domatesler piştikten sonra içine salçayı ekleyip salçanın kokusu çıkana kadar pişirin. Salça kavrulduktan sonra tavuk suyunu,kekiği , tuzu, çekilmiş karabiberi ilave edip sosu bir taşım pişirin.

8-Hazırladığınız sosu tenceredeki hindilerin üzerine gezdirip , hindiler pişinceye kadar kısık ateşte yemeği kaynatın.

9-Servis tabağına aldığınız soslu hindileri kılılmış dereotu ile süsleyip yanında haşlanmış kestane ve pilav ile birlikte sıcak olarak servis edin.