



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRENKÜZÜMÜ VE YABANMERSİNİ SOSLU HİNDİ

2 parça hindi göğüs eti
50 gram yağ
150 gram yaban mersini
1 tane karanfil
150 gram frenk üzümü
2 yaprak adaçayı
1/2 su bardağı frenk üzümü suyu
1 çay kaşığı nişasta
1 çay kaşığı tuz

Hindi etlerini yapışmaz tavaya alın. Üzerine yağ parçaları yerleştirip önce yüksek ateşte daha sonra kısık ateşte önlü arkalı kızarıncaya kadar pişirin. Tuz, karabiber serpiştirin ve etleri tavadan alıp bir kenarda bekletin. Etlerin piştiği tavaya frenk üzümü suyu, karanfil, ada çayı yaprağı, tuz, karabiber ekleyip kaynamaya bırakın. Suda çözdürdüğünüz nişastayı ekleyin ve kıvamı hafif koyulaşıncaya kadar pişirin. Yaban mersini ve frenk üzümünü ilave edin ve 30 saniye sonra ocaktan alın. Etleri servis tabağına alıp üzerine sos gezdirerek servis yapın.