



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜNEYDOĞU USULÜ HİNDİ ŞİŞ

- 12 adet Pınar But Çöp Şiş
- 1 çorba kaşığı Pınar Yoğurt
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- 1 çorba kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1/2 tatlı kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 kahve fincanı sıvı yağ
- 1 adet soğan
- 2 diş sarımsak
- Meyhane pilavı :
- 1,5 su bardağı pilavlık bulgur
- 1 çorba kaşığı taze kıyılmış maydanoz
- 1 adet soğan
- 2 adet sivri biber
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 60 gr. Pınar Tereyağı

Hindi but şişleri sıvı yağ, yoğurt, domates salçası, pul biber, kırmızı toz biber, kimyon, kekik, karabiber, soğan suyu ve dövülmüş sarımsak ile harmanlayın. Hazırladığınız hindi şişleri buzdolabında yarım saat kadar bekletin. Bir tencerede tereyağını eritip piyaz doğranmış soğan ve sivri biberleri soteleyip ayıklanıp yıkanmış bulguru kırılaşınca kadar kavurun. Tencereye salçayı ilave edip kısa bir süre daha kavurduktan sonra kabuğu soyulup piyaz doğranmış domatesleri ve pul biberi ilave edip tuz ve karabiberle lezzetlendirin. Tencereye bulgurların üstünü örtecek kadar kaynar hindi suyu ilave edip kısık ateşte pişirin. Meyhane pilavını dinlenmeye alıp üstüne taze kıyılmış maydanozu serpip karıştırın. Hazırladığınız hindi şişleri ızgarada veya tavada pişirip yanında meyhane pilavı, roka yaprakları, limon ve turp dilimleri , ızgara edilmiş domates ve biber ile servis yapın.