



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİ ÇOBAN KAVURMA

600 gr. Pınar Hindi Fileto Kuşbaşı
100 gr. Pınar Tereyağ
3 adet orta boy domates
20 adet arpacık soğan
8 diş sarımsak
4 adet tatlı sivri biber
12 adet orta boy kültür mantarı
1/2 demet maydanoz
1 adet defne yaprağı
1 tatlı kaşığı kekik
1/2 tatlı kaşığı tatlı kırmızı toz biber
1/2 tatlı kaşığı karabiber
1 çorba kaşığı tuz

Geniş bir tavada tereyağını eritip arpacık soğanlar, sarımsak ve defne yaprağını soteleyin. Hindi fileto kuşbaşıları tavaya ilave edip hızlı ateşte renk alıncaya kadar kavurun. Sivri biberlerin çekirdeklerini temizleyip kuşbaşı doğradıktan sonra tavaya ilave edin. Etlar suyunu çektiğinde kuşbaşı doğranmış kültür mantarlarını ilave edin. Mantarlar suyunu çektiğinde kabuğu soyulup kuşabaşı doğranmış domatesleri ve bütün baharatları tavaya atıp lezzetlendirin. Hindi çoban kavurmanız piştiğinde ocaktan alıp taze kıyılmış maydanoz ilave ederek sıcak olarak servise sunabilirsiniz.