



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİ MUTANCENE

1 kg Banvit Hindi Kalça Kuşbaşı
400 ml piliç suyu (kaynar)
4 adet orta boy soğan (ince kıyılmış)
100 gr badem (ılık suda bekletip kabukları temizlenmiş ve 4'e bölünmüş)
2 çorba kaşığı bal
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz (arzu edilen miktarda)
Karabiber (taze çekilmiş, arzu edilen miktarda)
200 gr siyah erik
200 gr kayısı
200 gr siyah üzüm
3 çorba kaşığı sirke

Etlere, kaynar piliç suyu ve soğanı ilave edip 2-3 dak. pişirin. Badem, bal, tereyağı, tuz ve karabiberi katın, kısık ateşte bir iki kez karıştırarak 25-30 dak. pişirin.
Erik ve kayısıları ikiye bölüp çekirdeklerini çıkarın.
Pişen etlere, erik, kayısı, üzüm ve sirkeyi ekleyip harmanlayın. Kısık ateşte 10 dak. pişirip sıcak servis yapın.

Not: Mutancene de, Kubuni Pilav gibi Osmanlı Mutfağında yer alan bir yemektir.

