



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİ SOTE

Hindi eti
Patates
Soğan
Domates yoksa salça
Sıvı yağ
Tuz
Karabiber
Acı biber

Düdüklü tencereye 1 adet büyükçe soğan yemeklik doğranır ve yarım fincan sıvı yağ ile kavrulur. Daha sonra 2 adet domates veya 1 yemek kaşığı (tepeleme) salça, 1 tatlı kaşığı tuz ve 2 adet acı biber eklenir. Ardından doğradığımız 2 orta boy patatesleri ve hindi etimizi (bölünmüş but parçaları) koyup, üstünü çıkacak kadar su ilave ediyoruz. Yarım saat kadar orta ateşte pişiriyoruz. Suyunu çekip, etlerimiz pişince indiriyoruz. Kekik ve karabiber ile servis ediyoruz.

