



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİ SULTAN

500 gr Hindi, alt but
4 adet patates
2 adet havuç
5-6 adet arpacık soğanı
6-8 adet mantar
1 adet biber
1 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı soya sosu
200 gr krema
tuz, karabiber, kimyon, köri

Patates ve havucu kuşbaşı halinde doğrayın, soğanları soyun, mantarları dörde bölün. Yağı tencerede kızdırın. Hindi buttan doğradığınız parçaları yağda soteleyin. Havuç, mantar, patates ve soğanı ekleyin. Birkaç dakika çevirdikten sonra tuz, karabiber, kimyon, soya sosu ve köriyi ilave edin. Üzerini örtecek kadar su ekleyip pişirin. Ateşten aldıktan sonra üzerine kremayı ekleyip hemen servis yapın.