



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİBA GARNİTÜRÜ

Bir kilo hindibanın yapraklarını ayırıp bol suda iyice yıkayıp süzünüz. Hindiba gayet taze olmalıdır. Hindibaları kaynar tuzlu suya atarak haşlayınız. Haşlanırken ateşte 20 - 25 dakika tutmak yeterlidir. Hemen süzerek soğuk suya atınız. Sararmaması için devamlı karıştırınız. Sonra sıkıp sularını çıkardıktan sonra düz bir tahta üstüne serip bir yığın yapıp iyice kıyınız. Bir kuşhanede 30 gram tereyağıyla 2 kaşık unu çevirip bir meyane yapınız. Hindibağı içine atıp bir süre karıştırarak 5 dakika pişiriniz. Sonra bir çimdik tuz ve arada 3 defa da bir çeyrek litre etsuyu ilâve ederek püre oluncaya dek tahta kaşıkla karıştırınız. Sonra 30 gram tereyağı, bir çimdik hindistancevizi ilâvesiyle karıştırıp kızartmalardan birinin tabağına garni ediniz. Yahut tabağına koyup sebze sırasında servis yapınız.
