



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİLİ BUHARA KEBABI

Ümit Usta

1 kg. hindi kuşbaşı
20 adet arpacık soğan
1 su bardağı bezelye
2 adet havuç
2 çorba kaşığı margarin
Tuz
Sosu için:
Un
Süt
Margarin

Kuşbaşı kesilmiş hindi etini, iki çorba kaşığı margarin yağında 1-2 dakika kavurduktan sonra, sırasıyla arpacık soğanları ve küp şeklinde doğradığımız havuçları tencereye ilave edelim.
1-2 dakika kavurduktan sonra, yeterince su ilave edip, orta ısıdaki ateşte pişirelim.
Başka bir tencerede, unu margarin yağında kavurup, süt ilave ederek beşamel sos hazırlayalım.
Hindinin suyunu süzüp, beşamel sosa ilave ederek gevşetip, tekrar hindi tenceresine boşaltalım.
Bezelyeleri de katıp, baharat kontrolü yapalım. Yemek kıvama gelince ocaktan indirip, sıcak sıcak servis yapalım.