



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HİNDİLİ TÜRLÜ

- 2 adet Hindi göğüs
- 2 adet patates
- 2 adet kereviz
- 2 adet kabak
- 1 yemek kaşığı Knorr Domatesli Soğanlı Çeşni
- 1 adet pırasa
- 1 yemek kaşığı Knorr Toz Tavuk Bulyon
- 6 su bardağı su
- 3 yemek kaşığı sıvı margarin
- Bir miktar karabiber
- 2 yemek kaşığı sıvı margarin (sosu için)
- 2 adet taze soğan (sosu için)
- 1 tatlı kaşığı Knorr Sarımsaklı Çeşni (sosu için)
- 4 adet milföy (üzeri için)
- 1 adet yumurta sarısı (üzeri için)

### Hazırlanışı

- Kabakları çubuk çubuk doğrayın.
  - Pırasayı halka halka kesin.
  - Derin bir tencerenin içine sıvı margarini koyup kızdırın. İçine suyu, Knorr Toz Bulyon'u ve Knorr Domatesli-Soğanlı Çeşni'yi koyup kaynatın.
  - Sos kaynayıncaya, içine kuşbaşı doğranmış hindileri, patatesleri, havuçları, bezelye ve pırasaları ekleyip kaynatınız.
  - Sebzeler yumuşamaya başlayınca en son olarak doğranmış kabakları, kararmamaları için suda beklettiğimiz kerevizleri ve karabiberi ekleyip pişirin.
  - Haşlama kaynarken, küçük bir tavada sıvı margarini kızdırıp içine daha önceden kıyılmış taze soğanları ve Knorr Sarımsaklı Çeşni'yi ekleyip taze soğanlar sönüncüye kadar kavurun.
  - Hindi türünü servis tabağına alıp üzerine sosu gezdirdikten sonra sıcak olarak servis edin.
-