



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KEREVİZLİ HİNDİ GÜVEÇ

900 gr Banvit Hindi Kalça Kuşbaşı  
1 kg kereviz  
3 çorba kaşığı zeytinyağı  
3 adet pırasa (her biri 3 cm uzunluğunda doğranmış)  
2 adet havuç (iri küp doğranmış)  
2 diş sarımsak (ince kıyılmış)  
200 ml piliç suyu  
1 adet portakal (kabuğu ince jülyen kesilmiş, suyu sıkılmış)  
2 çorba kaşığı soya sosu  
2 çorba kaşığı biberiye  
Tuz, karabiber (arzu edilen miktarda)

Kerevizin kabuklarını soyup, kuşbaşı doğrayın. Kararmaması için üzerine hemen.

İki çorba kaşığı zeytinyağını ısıtın. Etleri ekleyip, karıştırarak, hafif kahverengi oluncaya kadar, yaklaşık 3-4 dak. soteleyin. Etleri bir tabağa alın. Aynı tavaya kalan yağı koyup ısıtın. Pırasa, havuç ve kerevizleri katın. Orta ateşte ve karıştırarak, sebzeler hafif kahverengi oluncaya kadar, yaklaşık 3-4 dak. soteleyin. Sarmısağı ekleyip, 2-3 dak. daha soteleyin.

Sebze ve etleri harmanlayın. Üzerine piliç suyu, portakal suyu ve soya sosunu gezdirin. Portakal kabuğu, biberiye, tuz ve karabiber serpip, bir kez karıştırın. Hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın.

Derin bir fırın kabına veya güvece aktarın, üzerini kapatın. Önceden ısıtılmış 120°C fırında, her yarım saatte bir karıştırarak, yaklaşık 2 saat pişirin.

Fırından çıkardıktan sonra 10 dak. dinlendirip, servis yapın.

