



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU ERİKLİ HİNDİ KUŞBAŞI

600 gr Banvit Hindi Göğüs Kuşbaşı
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı tereyağı
1 adet orta boy soğan (ince piyaz doğranmış)
1 çorba kaşığı un
400 ml üzüm suyu
300 ml piliç suyu
150 gr kuru erik (ılık su ile ıslatılmış, çekirdekleri çıkarılmış)
5-6 sap maydanoz (iri doğranmış)
Tuz (arzu edilen miktarda)

Zeytinyağını ısıtıp, etleri katın. Hızlı ateşte ve karıştırarak, etlerin her tarafları hafif kahverengi oluncaya kadar, yaklaşık 5 dak. kavurun.

Ateşi hafif kısıp, karıştırmaya devam ederek, tereyağı ve soğanı ekleyin ve 5 dak. daha pişirin. Karıştırmaya ara vermeden unu serpip, yavaş yavaş üzüm suyu ve piliç suyunu akıtın.

Hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtıp, ateşi kısın. Tuz serpip, erikleri ilave edin. Ara ara karıştırarak, etler yumuşayuncaya kadar, yaklaşık 15 dak. daha pişirin.

Maydanoz serpererek servis yapın.

