



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTAR SOSLU HİNDİ (FRANSIZ)

MALZEMELER

4 hindi baget
10-15 mantar
3 sivribiber
4 domates
2 soğan
2 çorba kasigi siviyağ
yarım su bardagi su
tuz, karabiber
Marinat İçin:
1 çay bardagi zeytinyağı
1 çay kasigi kekik
1 çay kasigi hardal
1 çay kasigi karabiber, pulbiber
4-5 dis sarımsak

YAPILIŞ TARİFİ

Marinati hazilamak için sarımsakları soyup ezin. Zeytinyağı, sarımsak, kekik, hardal, pulbiber, karabiber, ve tuu büyük bir kasede karıştırın. Hindi butlarını karışımın içine yerleştirip yarım saat marine edin. Mantarları iyice yıkayıp kurulayın ve ince ince dilimleyin. soğanları kiyin, sivribiberleri temizleyip doğrayın. Domatesleri soyup küp küp doğayın. Siviyağı tavada kızdırın. Sogani ilave edip sote edin. Sivribiber ve domatesi ekleyip kavurun. Tuz ve karabiber serpin. Mantarları ve suyu ilave edip kapagi kapalı olarak pişirin. Hindi bagetleri marinattan çıkarıp ızgarada iki taraflı kızartın. Servis tabagina alıp mantarlı sos esliginde servis yapın.