



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI HİNDİ

MALZEMELER

1 adet soğan
3 adet sivri biber
1 adet domates
1 dis sarmisak
2 çorba kasigi margarin
yarım kg kusbasi hindi
400 gr mantar

YAPILIŞI

Sogani yarım ay seklinde, sivri biberleri halka halka, domatesleri ise küp küp dograyin. Mantarlari da dilimleyin. Sarmisaklarin kabugunu ayiklayip dograyin. Tencere margarinini koyup biraz erittikten sonra yarım kg hindiyi katun.Hindileri kendi suyuyla 5 dk kavurun. Sonrasinda soğan, sarmisak ve sivri biberleri ilave edip 5 dk daha kavurun. Domatesleri ve temizlenmis mantarlari da ilave edin. Tuzunu ve karabiberini ayarlayip tencerenin kapagini kapatın ve 15 dk pisirin. Servis yapacaginiz zaman dogranmis maydanozlari üzerine serpererek sıcak servis yapin.

[ML® Mantarlı Tavuk için tıklayın](#)