



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATES ÇANAĞINDA HAVUÇLU BADEMLİ HİNDİ

- 1 adet hindi göğüs eti
- 1 adet havuç
- 1 adet badem
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- Marinesi için:
  - 1 Çay kaşığı kekik
  - 1 Çay kaşığı kırmızı toz biber
  - Yarım çay kaşığı karabiber
- 3 Yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 diş sarımsak
- 3 Yemek kaşığı süt
- 1 tutam tuz
- Patates Çanağı için:
  - 2 Adet patates
  - 2 Yemek kaşığı un
  - 1 su bardağı sıvı yağ
  - 1 tutam tuz

Öncelikle marine malzemelerimizi karıştırıyoruz. Ardından içine etimizi koyup en az 1 saat dinlendiriyoruz. Marine ettiğimiz etimizi strech filme sarıp buzlukumuza atıyoruz. 2 Saat kadar donduktan sonra etimizi ince dilimliyoruz. Tavamıza ince dilimlediğimiz havuçlarımızı, etlerimizi ve yağımızı alıyoruz. Bademlerimizi de ilave edip kavuruyoruz. Öte yandan patateslerimizi kibrit çöpü şeklinde doğruyoruz. Az yağa ve una bulayıp fritözümüzün tel kafesine yerleştiriyoruz. Ortasına çukur olması için ısıya dayanıklı bir kap koyuyoruz. Kızgın yağa atıp kızartıyoruz. Servis tabağımıza alıyoruz. Üzerine pişirdiğimiz etimizi koyup arzuya göre ketçap mayonezle servis ediyoruz.

