



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES KIZARTMALI HİNDİ KAVURMA

1/2 kg kuşbaşı doğranmış hindi eti
3 yemek kaşığı yağ
1 tutam tuz
1 tutam karabiber
1 tutam kekik
1 tutam pulbiber
3-4 adet orta büyüklükte taze elma patates
100 gr sıvı yağ

Öncelikle kuşbaşı doğranmış hindi etimizi tencereye alıp üstünü hafif geçecek kadar su ile doldurup, suyunu çekinceye kadar orta ateşte pişiriyoruz.

Et suyunu çektikten sonra, sıvı yağ ile birlikte kızarıncaya kadar kavuruyoruz. Etin üstüne tuz, karabiber, kekik ve pul biber de ekleyerek (Tüm baharatların ölçüsü tamamen arzunuza kalmıştır) bir 5 dakika daha kavuruyoruz ve servis alıyoruz.

Taze elma patateslerimizi kabuklarıyla beraber bir güzel yıkıyoruz. (kabukların üzerinde herhangi bir şey kalmaması için yarım saat suda bekletebilirsiniz)

Yıkadığımız patatesleri havlu kağıt ile kuruladıktan sonra yine kabuklarıyla beraber elma dilimi yapar gibi kesiyoruz.

Kesilen patatesleri kızgın yağın içine atarak her iki tarafı güzelce kızarıncaya kadar kızartıp, üstüne tuz serpiyoruz.

Havlu kağıt üzerine çıkararak fazla yağını çektirip servis tabağına aldığımız hindi kavurmanın etrafına dizerek servise sunuyoruz.

