



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PATATES PÜRELİ HİNDİ

- 8 adet patates
- 1 adet kuru soğan
- 1 dal yeşil soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 yemek kaşığı margarin
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 6 adet çarliston biber
- 500 gr. hindi eti

Patatesleri yıkayıp kabuklarını soymadan haşlıyoruz. Haşlanmış patatesleri soğuması için soğuk suya bırakıyoruz. Yoğurma kabımıza soğanı rendeliyoruz. Yeşil soğanımızı, sarımsağımızı incecik kıyıyoruz. Soğumuş patateslerin kabuğunu soyup ilave ediyoruz ve elimizle miniciklayarak, az parçacıklı kalacak şekilde ezıyoruz. Tuz ve karabiber ilave edip, yoğuruyoruz. Kızartma tavamıza sana yağ koyup kızdırıyoruz. Patatesli harcı tavaya sıkıca yayıyoruz. Yavaş ateşte tavayı eşit çevirerek kızartıp, tavamızın kapağıyla ters düz çevirip, diğer yüzünü de kızartıyoruz. Etimizi ince yapraklar şeklinde doğruyoruz. Tavamıza sıvı yağ koyup kızdırıyoruz. Etlerimizi ilave edip, suyunu çekene kadar karıştırarak kavuruyoruz. Kekik ilave edip, hafif pembeleşince servis tabağımıza alıyoruz. Çarliston biberlerimizi de kızartıp servis tabağımıza ekliyoruz. Hazırladığımız patates kızartmasını pasta dilimi gibi dilimleyip, tabağımıza alıp servis ediyoruz.

