



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ HİNDİ ÇÖPŞİŞ

2 adet hindi göğüs
3 adet dolmalık biber
4 adet patates
1 bardak sıvıyağ

Patatesleri soymadan yıkayıp bol suda bekletin. Hindi etlerini kuşbaşı doğrayıp yıkayın. Suyunu iyice süzdürün. Hindi etlerini hazırladığınız sosun içine atıp karıştırın. 40 dakika kadar bu sos içinde buzdolabında bekletin. Çıkarıp çöp şişlere dizin. Suda bekleyen patatesleri iyice yıkayın. Kabuklarını soymadan elma dilimi şeklinde kesin. Önce patates, ardından dolmalık biberler ve son olarak da hindi çöp şişleri sıvıyağda kızartıp servis yapın. Sosun Tarifi: Cam kâsenin içine 1 soğanı ince olarak rendeleyin. Limon suyu, yoğurt, tuz, karabiber, domates salçası ilave edip iyice çırpın.