



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL SOSLU HİNDİ

Malzemeler

- 500 gr. hindi eti (göğüs)
- 2 ActiFry kaşığı teriyaki sos
- 3 ActiFry kaşığı portakal suyu
- 1 ActiFry kaşığı pekmez
- 1 ActiFry kaşığı sıvı yağ
- 1/4 ActiFry kaşığı toz zencefil

Hindi etlerini kuşbaşıdan biraz daha büyük kesin. Pişirme haznesine sıvı yağı koyup ActiFry'ı çalıştırın. 2 dakika sonra hindi etlerini ekleyip 10 dakika pişirin.

Bir karıştırma kabında teriyaki sos, portakal suyu, pekmez ve toz zencefili karıştırıp sosu hazırlayın.

ActiFry'ın pişirme haznesine sosu ilave edip 10 dakika daha pişirmeye devam edin.

Hindi etini sosla birlikte servis tabaklarına alın.

Yanında haşlanmış kestane ve önceden sıcak suda bekletilmiş kuru eriklerle servis yapabilirsiniz.
