



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PÜRELİ HİNDİ BUDU

- 2 adet hindi budu
- 4 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar
- 6 adet patates
- 1 adet kırmızı biber
- 1 yemek kaşığı un
- 2 tatlı kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı susam
- 5-6 adet çiçek brokoli
- 1 tatlı kaşığı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Butları yıkayıp üstüne karabiber ve tuz sürün. Fırın kabına koyun. 3 bardak su ilave edip üstünü kapatın. 175 derecelik fırında 1 saat pişirin.

Soyulmuş patatesleri küçük küçük doğrayıp tencereye koyun. Üstüne su ilave edin, tuz atıp haşlayın. Patatesleri blender'da ezin. Tereyağıyla unu pembeleştirin. İçine patates püresini atıp 2-3 dakika karıştırın. 1 bardak suya 1 bardak hindi suyu karıştırıp üzerine dökün. Rendelenmiş kaşar peynirini ilave edip ocağın altını kapatın. Kırmızı biber ve brokolileri haşlayın. Susamı sıvı yağda pembeleştirip irice doğradığınız kırmızı biberi ilave edin. Brokoliyle de 1-2 dakika çevirip ateşten alın. Hindinin yanına garnitür olarak koyup servis yapın.

