



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PÜRELİ HİNDİ GÜVEÇ

- 1 paket hindi göğüs kuşbaşı
- 500 gram patates (iri küp doğranmış)
- 4 çorba kaşığı tereyağı
- 80 ml süt
- 1 adet küçük boy soğan (ince kıyılmış)
- 2 adet domates (çekirdekleri çıkarılmış, küp doğranmış)
- 100 gram kornişon turşusu (doğranmış)
- 100 gram siyah zeytin (çekirdekleri çıkarılmış)
- Tuz
- Karabiber
- 1 adet taze soğanın yeşil kısmı (ince kıyılmış)

Patateslere, üzerine çıkıncaya kadar kaynar su koyun. Yumuşayıncaya kadar 20 dakika pişirip süzün. İki çorba kaşığı tereyağı ekleyip patates eziciyle püre kıvamına gelinceye kadar ezin. Ezmeye devam ederek yavaş yavaş sütü ekleyin. Tuz ve karabiber katıp iyice karıştırın. Kalan tereyağını ısıtın. Etleri ekleyip karıştırarak 8-10 dakika soteleyin. Karıştırmaya devam ederek soğanı katın ve 1-2 dakika soteleyin. Domates, turşu ve zeytini koyup etler yumuşayıncaya kadar 10 dakika daha pişirin. Tuz ve karabiber katıp bir kez karıştırın. Ateşten alın. Patates püresini tabaklara paylaşın. Üzerine etleri koyun. Taze soğan serpin. Servis yapın.
