



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI HİNDİ SOTE

1 kg hindi kuşbaşı
6 diş sarımsak
1 çay bardağı zeytinyağı
4 adet domates
1 tatlı kaşığı tuz

Tencereye zeytinyağı konur, hindi kuşbaşı eklenir. Et suyunu bırakmaya başlayınca çok ince kıyılmış sarımsak atılır. 15 dakika kadar kavurduktan sonra rendelenmiş domates ve tuz eklenir, 10 dakika daha pişirilir, ateşten alınır.