



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI SOĞANLI HİNDİ BUT

- 1 adet hindi but
- 6 adet orta boy patates
- 2 adet orta boy kuru soğan
- 100 gram sarımsak
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 dal taze biberiye
- 1 çay kaşığı tane karabiber
- 1 çay kaşığı tuz

Kabuklarını soyduğunuz kuru soğanı iri parçalar halinde doğrayın. Patatesleri büyüklüklerine göre iki ya da dört eşit parçaya bölün.

Bol suda yıkayıp fazla suyunu kuruladığınız hindi butu, zeytinyağı ve tuz ilavesiyle harmanlayın.

Doğranmış kuru soğan ve bütün kabuklu sarımsakları ısıya dayanıklı fırın kabına alın. Marine ettiğiniz hindi but, tane karabiber, biberiye ve doğranmış patatesleri ekleyin.

Kendi suyunda, önceden ısıtılmış 180 derece fırında 50-55 dakika kadar pişirdikten sonra sıcak olarak servis edin.

Not: Arzu ettiğiniz baharatları ekleyebilir, patates yanı sıra farklı kök sebzeler kullanabilirsiniz.

