



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ HİNDİ HAŞLAMASI

<https://www.bosch-home.com/tr>

- 1 kilo porsiyonluk parçalanmış hindi eti
- 4 adet orta boy patates
- 1 su bardağı kıyılmış pazı yaprağı
- 1 su bardağı kıyılmış lahanaya yaprağı
- 1 adet havuç
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 2 tatlı kaşığı tuz
- Üst Malzemeler:
- 1 kase yoğurt
- 5-6 adet çekilmemiş tane karabiber

- 1- Hindi etlerini tencereye koyunuz. Etlerin üstünü bir parmak geçecek kadar tencereye su doldurunuz.
- 2- Tencereyi Bosch ocak... orta ateşte oturtunuz. Kaynamaya bırakınız.
- 3- Kaynamadan önce su yüzeyine çıkan köpükleri alınız ve etleri kolayca çatala batıncaya kadar haşlayınız. Etler pişmeden suyunu çektiğinde sıcak su takviyesi yaparak su seviyesini sabit tutunuz.
- 4- Etler piştiğinde, tencereye ayıklanmış ikiye bölünmüş patatesleri, Bosch mutfak robotunda doğranmış havucu, kıyılmış lahanayı ve tuzu katınız. Haşlamayı sürdürünüz.
- 5- Sebzeler pişince tencereye kıyılmış pazıları ve tereyağını katınız. Birkaç dakika daha haşlamadan sonra tencerenin altını kapatınız.

Servis:

- 1- Yemeği sulu sulu çukur bir servis kabına aktarınız. Yoğurt ve karabiber ile birlikte sofraya veriniz. Tabaklara alınan sulu yemek üstüne karabiber taneleri serpilmeli ve bir kaç kaşık yoğurt konulmalıdır. Yanında pilav yada peynirli tepsi böreği iyi gider. Üstüde hamur işi şuruplu tatlı yakışır.