



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SOSLU HİNDİ

İçindekiler

4 porsiyon hindi (derileri çıkarılmış)

40 g (1 çorba kaşığı) tereyağı

1 havuç

1 soğan

300 ml tavuk suyu

1 çorba kaşığı (2,5 ml) maydanoz ve dereotu karışımı

tuz ve karabiber

Havuçları ve soğanları dilimleyin. Tencerenin kapağı açık olarak tereyağını eritin. Hindileri çevirerek kızartın ve tencereden çıkarın. Havuç ve soğanları da kızartın. Üzerlerine hindi parçalarını yerleştirin. Tavuk suyunu üzerlerine dökün. Maydanoz ve dereotunu, tuz ve karabiberi koyun. Kapağını kapatın ve basıncını ayarlayın. Hindilerin büyüklüğüne göre hesaplayarak 12-15 dakika pişirin. Buharı hızlı bir şekilde serbest bırakın. Yemeğin suyunu kullanarak bir sos yapın.