



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURT SOSLU HİNDİ

- 1 paket Hindi Kalça Kuşbaşı
- 1 adet yeşil elma (küçük küp doğranmış)
- 8 çorba kaşığı kişniş
- 4 çorba kaşığı kuru nane
- 125 gr yoğurt (süzülmüş)
- 3 çorba kaşığı krema
- 2 adet yeşil acı biber (ince kıyılmış)
- 2 diş sarımsak (dövülmüş)
- 1 tatlı kaşığı taze zencefil (rendelenmiş)
- 4 adet taze soğan (ince kıyılmış)
- 1 çay kaşığı tozşeker
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 25 gr kuru üzüm (sultani)
- Tuz ve tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Elma, kişniş ve nanenin yarısı, yoğurt, krema, yeşil biber, sarımsak, taze zencefil, taze soğan ve tozşekeri birbirlerine iyice karıştırmaya kadar, yaklaşık 1-2 dak. robottan geçirin. Zeytinyağını ısıtıp, etleri katın. Hızlı ateşte ve karıştırarak 2-3 dak. pişirin. Orta ateşte ve hafifçe karıştırarak tuz, karabiber ve yoğurtlu karışımı ekleyip, etler yumuşayınca kadar, yaklaşık 12-15 dak. pişirin. Kuru üzümü serpin. Hafifçe karıştırıp, 2-3 dak. daha pişirin. Kalan kişniş ve naneyi serpererek hemen servis yapın.

