



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU HİNDİ SALATASI (FRANSA)

500 g haşlanmış hindi göğüs eti (derileri alındıktan sonra, küçük kuşbaşı doğranmış)
600 g taze patates
2 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
100 g mantar (her biri 4 e bölünmüş)
2 iri dolmalık biber (sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra, iri parçalar halinde doğranmış)
2 çorba kaşığı sirke
6 suteresi dalı (yaprakları ayıklanıp, sapları atılmış)
3 taze soğan (doğranmış)
1 yeşil salata (yıkayıp, süzdürülmüş)
2 orta boy domates (dilimlenmiş)
1 salatalık (dilimlenmiş)
1 orta boy kırmızı soğan (ince doğranmış)
Yoğurt sosu:
1 taze soğan (doğranmış)
2 çorba kaşığı sirke
1 çorba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)
1/2 tatlı kaşığı kereviz tohumu (isteğe bağlı)
4 damla acı biber sosu
1/4 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
3 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
6 çorba kaşığı yoğurt
1 diş sarımsak (kıyılmış)

Bir tencerede su kaynatıp, kaynayınca patatesleri koyarak, tencerenin kapağını kapatın ve patatesleri iyice yumuşayınca kadar (yaklaşık 20 dakika) pişirin. Tencereyi ateşten alıp, patatesleri delikli kaşıkla çıkararak (haşlama suyunu atın), elle tutulacak kadar soğuduklarında kuşbaşı doğrayın ve bir kenarda ılık kalmalarını sağlayın.

Zeytinyağını küçük bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca mantarları koyup, tuzu serpererek, mantarları yaklaşık 1 dakika pişirin. Dolmalık biber parçaları ve sirkeyi ekleyip, ara sıra karıştırarak, karışımı 5 dakika pişirin.

Bu arada büyük bir tencereye kuşbaşı hindi etleri, ılık patates parçaları, suteresi yaprakları ve taze soğanları koyup, karıştırın. Öbür tencereyi ateşten alıp, içindeki mantar - biber karışımını büyük tencereye ekleyerek, karıştırdıktan sonra, tencereyi bir kenara bırakın.

Bütün sos malzemesini bir kavanoza koyup, kavanozun kapağını kapatarak, malzeme iyice karışınca kadar (yaklaşık 30 saniye) hızlı hızlı sallayın.

Kavanozdaki sosu, hindi karışımının üstüne boşaltıp, hafifçe karıştırın. Yeşil salata yapraklarını 6 düz tabağa dizip, üstlerine kaşıkla hindi salatasını bölüştürün. Domates, salatalık ve kırmızı Soğan dilimleriyle süsleyip, servis yapın.