



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİ BUHARA KEBABI

- 1 adet yaşına girmemiş hindinin yarısı (1 kilo)
- 1 kahve fincanı su
- 2 kahve fincanı süt
- 6 su bardağı su
- 2 kahve fincanı krema
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 su bardağı bezelye konserve
- 20 adet arpacık soğanı
- 2 adet orta boy havuç

- 1) Hindiyi keskin bir bıçakla 4'er santim büyüklüğünde kemikleriyle doğrayıp bir tencereye koyunuz. Üzerini kapatıncaya kadar su doldurup hızlı ateşe koyunuz.
- 2) Kaynarken ateşten alarak suyunu, döküp soğuk su ile yıkayınız. Susuz olarak başka bir tencereye koyunuz.
- 3) Üzerine suyunu, tuzunu, arpacık soğanını ve havucunu ilâve ederek 54 dakika daha pişiriniz. Ve suyunu başka bir tencereye dikkatlice süzdürünüz.
- 4) Küçük bir kaptaki unla sütü ezip karıştırarak hindi suyunun içine ye-diriniz ve karıştırarak 5 dakika kaynatıp hindinin üzerine dökünüz, 2 dakika kaynatıp kremasını ilâve ediniz. Dikkatlice karıştırıp üzerine bezelyesini serpip, servis yapınız.