



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HİNDİ DOLMASI

<https://migros.com.tr>

1 adet hindi  
Tereyağı  
1 adet havuç  
1 adet kereviz  
1 adet soğan  
Yarım demet maydanozun sapı  
1 bütün kekik  
Tuz  
Karabiber

Hindiyi soğuk suyla iyice yıkayın ve kurulayın.

Hindinin her tarafını tuzlayıp biberleyin.

İçini irice kestiğiniz sebzeler, maydanoz sapı ve kekikle doldurun, ısıya dayanıklı yanmaz bir ipe ayaklarında bağlayın.

Hindiyi oda sıcaklığında beklettiğiniz tereyağı ile iyice yağlayın.

Hindiyi fırın ızgara telinin üstüne yerleştirip hindinin kanatlarını içe doğru katlayın.

180. iyi önceden 180 dereceye ayarlamış olduğunuz fırında, birkaç kez çevirerek ortalama 3 saat 30 dakika pişirin.

Hindiyi fırından çıkarıp 15-20 dakika oda sıcaklığında dinlendirip sıcak servis edin.

