



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

HİNDİ GÜVEÇ

500 gr. hindi eti
1 adet soğan
1 adet patates
5 diş sarımsak
4 çorba kaşığı tereyağı
4 adet sivri biber
Kimyon
Tuz
Karabiber
1/2 demet maydanoz

Doğranmış soğanı, kıyılmış sivri biberi ve maydanozu, küçük küpler halinde kesilmiş patatesleri harmanlayın. İçine baharatları, ezilmiş sarımsakları ve küp doğranmış hindi etlerini ilave ederek yağlanmış güveç kaplarına paylaşın. Üzerine zeytinyağını gezdirin. Güveçlerin üstünü yağlı kağıtla kapatın. Fırın tepsisine yerleştirip 200 derecedeki fırında 35 -40 dakika kadar pişirin.