



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİ HAŞLAMA

- 1 ay kaşığı Tuz [?] Karabiber
- 1 adet limon
- 1 adet patates
- 1 adet yumurta
- 1 adet kereviz
- 500 gr. hindi kuşbaşı
- 2 adet havuç
- 1 yemek kaşığı margarin

Hindi kuşbaşı yıkanıp tencereye alınır. Kereviz, patates, margarin, havuç iri küpler halinde doğranıp tencereye alınır. Soğanlar 4'e bölünüp tencereye atılır. Tuz ve karabiber konulup 5 bardak su eklenir, et ve sebzeler yumuşayana dek pişirilir. Diğer yanda 1 yumurta sarısı 1 limon suyu ile iyice çırpılır. Yavaş yavaş ve karıştırarak tencereye eklenir. 1-2 taşım daha kaynatılıp servis yapılır.

