



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİ HAŞLAMA

2 adet hindi budu
4 adet soğan
6 adet patates
4 adet havuç
Tuz
Karabiber
Maydanoz
4 adet yumurta sarısı
1 limon suyu
4 diş sarımsak

Hindi butlarını haşlamalık doğrayın ve bir tencereye koyun. Soğanları bütün olarak katın. Havuçları iri iri doğrayın. Tuzunu ve karabiberini katın. Patatesi de kattıktan sonra suyunu bol koyun ve haşlayın. Bir kâsede yumurta sarısına limonu sıkıp çırpın. Soğuk suyla sulandırın ve haşlanmış hindilerin üzerine dökün. Sarmısağı ezip içine katın. Sıcak servis yapın.