



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİ KIZARTMASI

1 adet genç hindi

Tuz

3 çorba kaşığı yağ

Temizlenmiş, iki üç gün bekletilmiş, genç hindi tuzlanıp iki kaşık yağla pişecek kaba konup fırına sürülür, ağır ateşte pişmeye başlar. Hindi bir kepçe ile daima yağlanır, arasına altüst edilerek böylelikle iki saatte pişmiş olur. Ya da; hindi tuzlanır, her tarafına bol yağ sürülür. Yağlanmış yağlı kâğıda sarılır, pişecek kaba da yağ konur. Hafif ateşli fırında pişirilir. Arzu edilen garnitür yanına konur.

