



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİ KIZARTMASI (SOĞUK)

Temizlenmiş bir hindinin bacaklarını vücuduna bağlayıp haşlayınız, yumuşayınca köpüğünü alınız. Hindiye çıkarınız, suyunu süzünüz. Soğuyunca üzerinde donan yağı alınız. Hindiye tencereye koyunuz. Üstüne küçük 1 havuç, 4 parçaya ayrılmış 1 soğan, kazınmış 1 - 2 maydanoz kökü doğrayınız. Tuzunu biberini ekiniz. Bir kaşık tereyağı, 1 kepçe hindi suyu ile ıslatıp çeviriniz, ipini çözünüz, suyunu süzünüz, kalan malzemeyi üzerine süzünüz, soğumaya bırakınız. Sonra dilim dilim keserek salata döşenmiş tabağa yatırınız. Sos Tartarla servis yapınız.

Not: Salça yerine hardal da kullanabilirsiniz.