



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİ YAHNİSİ

Kullanılacak malzeme:

1 adet palaz hindi,
4 lri domates,
7 orba kaşığı sadeyağ,
7 baş iri soęan,
2 kahve kaşığı karabiber,
1 bardak su,
yeteri kadar tuz.

Yapımı: Altı ayını doldurmamış palaz bir hindinin tüyleri yolunur, içleri temizlenir, tütölenir, akarsuda bol bol yıkanır. Sonra kol, göğü ve but olmak üzere parçalara ayrılır. Kaburga ve bel kemikleri çıkarılır. Sadeyaęla birlikte tencereye konur ve kuvvetli bir ateşte arada bir karıştıarak sekiz dakika kadar sote edilir. Sonra sote edilmiş bu hindi parçalarına ince ve yarım ay biçiminde kesilmiş soğanlarla yeteri kadar tuz katılır. Soęanlar hafif ölünceye kadar bunları kavururcasına pişirmeye devam edilir. Soęanlar ölünce bunlara kabukları ayıklanmış, çekirdekleri çıkarılmış, küçük parçalara bölünmüş domatesle karabiber katılır. Beş dakika kadar kaynatıldıktan sonra, sıcak su katılır ve hindinin etleri yumuşayıncaya kadar hafif ateşte aşığı yukarı bir-buçuk-iki saat kadar pişirilir. (Tenceredeki su azalır ve hindi de daha pişmemiş olursa biraz sıcak su katılabilir.) Hindi iyice pişince ateşten indirilir, bir kayık tabağa boşaltılır ve servis yapılır.