



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİ YAHNİSİ

1 Hindi
4 Domates
1 Su bardağı sadeyağ
Karabiber, tuz
7 Soğan
2 Bardak sıcak su

Palaz bir hindiyi parçalayıp bel ve kaburga kemiklerini çıkardıktan sonra bir miktar yağda kavurun. Yarım ay şeklinde diiilmiş soğan, tuz katıp, soğanlar ölünceye kadar tekrar kavurun. Buna diiilmiş domates, karabiber katın. 5 dakika sonra 2 bardak sıcak su koyun. Etler pişinceye kadar ateşte tutun.