



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİ YAHNİSİ

1 adet genç hindi
3 çorba kaşığı yağ
250 gram havuç
1 çorba kaşığı domates salçası
500 gram kereviz
2 çorba kaşığı un
500 gram küçük soğan
Yeteri kadar tuz.
1 kilo patates

Hindi eti kemiğinden ayrılarak irice parçalara bölünür, tuzlanır. Hafif una bulanıp bir kap içerisinde iki kaşık yağda kızartılır. Pişecek kaba çıkarılır. Temizlenmiş ve kesilmiş havuç, kereviz, küçük soğan, bir kaşık temiz yağda öldürülür, domates salçası, su ilâve edilerek hafif ateşte pişirilir. Haşlanmış ya da kızarmış patates, hindi piştikten sonra ilâve edilir.