



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İP KAFESTE HİNDİ SARMA

- 1 adet kemiksiz hindi göğüs
- 2 dilim ekmek
- 1 adet soğan
- 5 adet kereviz yağırağı
- 1 çorba kaşığı margarin
- 1 tutam maydanoz
- 1 tutam dereotu
- 2 diş sarımsak
- 1 su bardağı pirinç
- 1 tatlı kaşığı tuz-karabiber
- 1 çay kaşığı kekik-biberiye

Kemiksiz hindi göğüs etini keskin bir bıçakla enlemesine kesip et döveceğı ile döverek inceltin. Pirinci 2 su bardağı suyla yarı yarıya haşlayıp soğuması için kenara alın. Diğer tarafta ekmek içi, soğan, kereviz yaprağı, yağ, maydanoz, dereotu, sarımsak, biberiye, tuz, karabiber ve kekiğı mutfak robotunda çekin. Karışımı yarı haşlanmış pirinç ile karıştırın. Karışımı incelttiğiniz hindi etinin orta kısmına yayın. Hindi etini rulo şeklinde sarıp açılmaması için ısıya dayanıklı bir ipe sarın. Eti yağlı kağıt ile kaplanmış bir fırın tepsisine yerleştirin. Isıya dayanıklı bir kaba su doldurup fırına yerleştirin. Önceden ısıtılmış 195 dereceye ayarlı fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Hindi sarmayı fırından alıp üzerindeki ipi çözün. Dilimleyerek servis yapın.

