



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI HİNDİ

Malzemeler:

1 adet hindi but
2 adet portakalın suyu ve kabuğunun rendesi
1 tutam tuz
1 demet kişniş
6 adet havuç turşusu
Pirinç Kağıdı

Hazırlanışı:

iyice tuzladığınız hindi budu, portakalın suyunu ve kabuğunu bir pişirme torbasına koyup ağzını iyice kapatarak önceden ısıtılmış fırında 200 °C sıcaklıkta 1 saat pişirin. Soğuduktan sonra iyice didikleyin. Pirinç kağıtlarını yumuşayana kadar ılık suda bekletin. Tezgâha alın, ortadan ikiye kesin ve yarımaların ortasına 3-4 adet kişniş yaprağını yerleştirin, üzerlerine havuç turşusunu koyduktan sonra didiklenmiş hindiyi de koyup sarın. Tepside, portakal dilimleri üzerinde soğuk servis edebilirsiniz.