



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHARATLI HİNDİ BUDU

Malzemeler: 1 adet hindi budu, 3 adet orta boy patates, 2 adet orta boy kuru soğan, brokoli, brük-sellâhanası, 1 kâse çeri domates, 1 tutam maydanoz, 1 adet havuç, karabiber, köri, tuz, fesleğen ve fındık yağı.
Hazırlanışı: Bir kaseye sıvıyağ konur, fesleğen, köri, tuz ve karabiber eklenip karıştırılır. Hindi budunun üzerine karışım sürülür ve ısıtılmış fırında hindi budu pişirilir. Soğan ve maydanozlar kıyılır. Patatesler doğranarak kızgın yağda kızartılır ve yağın çekmesi için kâğıt havlu üzerine alınır. Havuç, brüksellâhanası, brokoli sıra ile haşlanır ve süzgeçten geçirilir. Uygun büyüklükte bir tavaya bir miktar zeytinyağı konur, soğanlar sote edilir. Üzerine kızaran patatesler ilave edilir. Çeri domateslerle biraz tuz konur ve sote edilir. Patatese de tuz ve maydanozlar ilave edildikten sonra ocağın üstünden indirilir. Servis tabağının ortasına fırından çıkarılan hindi budu konulur. Hindi budunun bir kenarına ha-vuçlu karışım, bir kenarına da patatesler konularak servise sunulur.
