



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BAHÇIVAN USULÜ HİNDİ GÜVEÇ

1 adet hindi but  
2 adet havuç  
3 çorba kaşığı sirke  
4 çorba kaşığı sıvı yağ  
2 yemek kaşığı margarin  
1 çorba kaşığı un  
1 adet salçalık biber  
8-12 adet arpacık soğanı  
1 çorba kaşığı hardal  
1 çorba kaşığı kuş üzümü  
1 su bardağı su  
1 adet defne yaprağı  
1 çorba kaşığı domates salçası  
3-4 dal maydanoz  
Tuz  
Karabiber

Hindi butunu 4 parçaya bölüp derin bir tencereye yerleştirin. Bir kasede sirke, 1 çorba kaşığı sıvı yağ, margarin, tuz ve karabiberi karıştırıp etlerin üzerine dökün. Etleri ara sıra çevirerek 2-3 saat marine edin. Salçalık biber, arpacık soğan ve havuçları temizleyin. Biber ve havuçları uzun şeritler halinde doğrayın.

Eti marineden alıp kurulayın ve una bulayın. Kalan sıvı yağda etleri kızartın ve bir güvece alın. Aynı yağda havuç ve soğanları soteleyip etlerin yanına yerleştirin. Kırmızı biberleri de aynı yağda kızartıp ekleyin. Hardal, kuş üzümü, su ve defne yaprağını ilave edin.

Eti marine ettiğiniz karışımda salçayı eritip güvecin üzerine gezdirin karıştırın. Güveci alüminyum folyo ile kaplayın. 160 dereceye ayarlı sıcak fırında 2 saat pişirin. Sıcak olarak servis yapın.