



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHÇIVAN USULÜ HİNDİ

MALZEMELER

- 1 Hindi But
- 2 Havuç
- 3 Çorba Kaşığı Sirke
- 4 Çorba Kaşığı Sıvıyağ
- 1 Çorba Kaşığı Un
- 1 Salçalık Kırmızı Biber
- 8-12 Arpacık Soğan
- 1 Çorba Kaşığı Hardal
- 1 Çorba Kaşığı Kuş Üzümlü
- 1 Su Bardağı Su
- 1 Defne Yaprığı
- 1 Çorba Kaşığı Domates Salçası
- 3-4 Dal Maydanoz
- Tuz, Karabiber

YAPILIŞI

Hindi butunu 4 parçaya bölüp derin bir tencereye yerleştirin. Bir kasede sirke, 1 çorba kaşığı sıvıyağ, 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 marinattan alıp kurulayın ve una bulayın. Kalan sıvıyağda etleri kızartın ve bir güvece alın. Aynı yağda havuç ve soğanları soteleyip etlerin yanına yerleştirin. Kırmızı biberleri de aynı yağda kızartıp ekleyin. Hardal, kuşüzümü, 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 2-2.5 saat pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

[ML® Bahçıvan Çöreği için tıklayın](#)