



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

DOLDURULMUŞ HİNDİ

Malzeme:

6 diş sarımsak

taze soğan

Tuz

Karabiber

Kuru domates

1 adet hindi but

AltınHasat Riviera Zeytinyağı

2 adet yeşil soğan

4 adet beyaz soğan

mantar

Sarımsakları püre haline getiriniz. Tuz ve biber ekleyip iyice karıştırınız. Hazırladığınız karışımı hindi butlarındaki kemikleri çıkartarak boş olan kısma yerleştiriniz. Yanmaz ipe butları bağlayarak AltınHasat Riviera Zeytinyağı konulmuş tavada pişirmeye başlayınız. Her iki tarafını da iyice kızartınız. Doğranmış yeşil soğanları tavaya ekleyiniz. Üzerine hafifçe su gezdirerek 10 dk pişirmeye devam ediniz. Ayrı bir tencerede haşladığınız soğanları da ekleyiniz. Mantar ve çeşitli garnitürlerle arzuunuza göre servis ediniz.
