



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ELMALI HİNDİ

### MALZEMELER

- 1 Kg'lık Hindi
- 2 Çorba Kasığı Zeytinyağı
- 1 Taze Soğan 1 Soğan
- 5 Adet Elma veya Portakal
- 1 Çorba Kasığı Tozşeker
- 2 Çorba Kasığı Sirke
- 1,5 Su Bardağı Et Suyu
- 3 Defne Yaprağı

### YAPILIŞ TARİFİ

Hindiyi yıkayıp kurulayın. İçine tuz ve biber ekip kiyilmiş 1 kuru soğan ile 1 defne yaprağı yerleştirin. Üzeyine yağ sürüp fırında 1.5 saat pisirin. Elmaları soyup ince ince kiyin bir tencereye alın. Kiyilmiş taze soğan, 2 defne yaprağı, şeker, sirke ve et suyunu ilave edip 10 dak. pisirin. Defneyi içinden alıp püre makinesinden geçirin. Malzemeyi tekrar tencereye alın. Tuz, biber ekip kısık ateşte koyu sos kıvamında pisirin. Hindiyi servis tabağına alın. Hazırladığınız sos eşliğinde sıcak olarak servis yapın.

---