



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## FIRINDA KURU MEYVELİ HİNDİ

Yılbaşı Hindisi  
Pınar Yarım Hindi  
100 G Vişne  
100 G Kuru Kayısı  
Defne Yaprağı  
Karanfil  
10 Adet Arpacık Soğan  
Çubuk Tarçın  
Sirke  
Sarımsak  
Zeytinyağı  
Tuz  
Arzuya Göre Karabiber  
50 G Badem  
Marine İçin:  
Portakal Kabuğu  
1 Adet Soğan  
Taze Kekik  
Sarımsak  
Sirke  
Zeytinyağı  
Tuz  
Arzuya Göre Karabiber

Hindiyi marine malzemeleriyle harmanlayıp 2 gün boyunca buzdolabında bekletin.  
Marine edilmiş hindiyi tavada mühürleyin. Ardından aynı tavada arpacık soğanları soteleyin.  
Sos tenceresine sirkeyi alın ve kaynatın. Kaynamış sirkeyi kuru meyveler ile harmanlayın. Ve bekletin.  
Suyu ve meyveleri birbirinden ayırıp fırın kabına meyvelerin suyu ve hindiyi ekleyip üzeri kapalı şekilde 1 saat boyunca fırında pişirin.  
1 saat sonunda fırından alıp kuru meyveleri ve arpacık soğanı ekleyip tekrar fırında üzeri kızarana kadar pişirin.



