



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FIRINDA MEYVELİ HİNDİ

Dilek Girgin

1/2 kg Kemiksiz Hindi But  
1 Adet Elma  
2 Dilim Ananas  
1/2 Adet Portakal  
2 Çorba Kaşığı Zeytinyağı  
1 Çay Kaşığı Tuz  
1 Çay Kaşığı Karabiber  
1 Çay Kaşığı Kırmızı Pul Biber

Zeytinyağını, tuzu, karabiberi ve kırmızı pul biberi karıştıralım. Bu karışımı hindi etinin yer yerine sürelim. Elmayı, portakalı ve ananası küp küp doğrayalım. Bir fırın torbasına önce hindi etini, ardından meyveleri koyalım. Torbanın ağzını bağlayalım, birkaç yerinde ise çatala delik açalım. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 1 saat pişirelim.

Not: Meyve, ete çok yakışıyor. Aroması hoşunuza giden başka meyveleri de tercih edebilirsiniz.

---