



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GARNİTÜRLÜ HİNDİ

1 adet bütün hindi
1 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Garnitür için:
1'er adet kırmızı, sarı ve yeşil dolmalık biber
1 çorba kaşığı salça
1/2 çay bardağı zeytinyağı

Hindinin boyun kısmından, etle derinin arasına, tereyağını bir bıçakla ittirerek yerleştirin. Üzerine zeytinyağı sürüp pişirme torbasına koyun. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 1.5-2 saat pişirin. Garnitürü hazırlamak için, zeytinyağını kızdırıp küçük küçük doğradığınız dolmalık biberleri üzerine ekleyin. Salçayı da ilave edip birlikte sote edin. Hindiyi servis tabağına alıp üzerine garnitürü dökün.