



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## GÜVEÇTE HİNDİ ISLAMA

4 adet kuru yufka  
7-8 adet hindi kanat  
1,5 litre su  
200 gram margarin  
2 su bardağı dövülmüş ceviz içi

Öncelikle hindi etlerini derin bir tencereye alın ve 1,5 litreden su ile haşlayın. Yufkaların her birini 3 parmak genişliğinde katlayarak sarın. Sardığınız yufkaları 3-4 parmak genişliğinde aralıklarla kesin. Haşlanan etleri suyun içinden çıkarın ve didikleyin. Hazırladığınız yufka parçalarını kaynayan hindi suyuna batırarak iyice ıslatın (yufkalar tamamen ıslanacak) ve servis tabağına alın. Tüm yufka parçaları bitene kadar aynı işlemi sürdürün. Sana klasik yağı eritin. Servis tabağına önce ıslattığınız yufkaları dizin, üzerine didiklediğiniz tavuk parçalarından serpin. Erittiğiniz margarini servis tabağının üzerine gezdirin ve ceviz serpererek sıcak servis yapın.

---