



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜVEÇTE HİNDİ KIZARTMASI

1 hindi
50 gr margarin
1 dal biberiye
5 defneyaprağı
1 tutam tarçın
1 fincan sirke
1 bardak zeytinyağı
Tuz
Karabiber
1 çorba kaşığı hardal

Hindi temizlenerek 2-3 gün buzlukta bekletilir. Oda sıcaklığında buz çözüldükten sonra içi dışı bol suyla yıkanarak birer porsiyonluk parçalara bölünür ve derince bir tencereye yerleştirilir. Defneyaprağı ve biberiye ince ince doğranarak hindi parçalarının üzerine serpiştirilir. Tuzu, biberi, tarçını ekilir, üzerine 3/4 bardak zeytinyağı ve sirke gezdirilerek dökülür. Hindi parçaları ara ara altüst edilerek bu karışımın içinde 24 saat bekletilir. Sonra bir güveç ateşe oturtulup içine 1/4 bardak zeytinyağı ve 50 gr margarin konur. Yağ kızmaya başlayınca et parçaları bekletildiği karışımdan çıkarılarak içine atılır ve sık sık karıştırılarak her yanı nar gibi kızartılır. Hindiler kızarıncaya hardal dökülür. Sonra kısık ateşte ve gerektiğinde sıcak su ilave ederek et iyice pişirilir (et piştiğinde çok az suyu kalmalıdır). Yemek hazır olunca güveç olduğu gibi sofraya götürülür. Karışık mevsim salatası ile servis yapılır.