



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİ DOLMASI

<https://migros.com.tr>

1 adet hindi
Tereyağı
1 adet havuç
1 adet kereviz
1 adet soğan
Yarım demet maydanozun sapı
1 bütün kekik
Tuz
Karabiber

Hindiyi soğuk suyla iyice yıkayın ve kurulaşın.

Hindinin her tarafını tuzlayıp biberleyin.

İçini irice kestiğiniz sebzeler, maydanoz sapı ve kekikle doldurun, ısıya dayanıklı yanmaz bir ipe ayaklarında bağlayın.

Hindiyi oda sıcaklığında beklettiğiniz tereyağı ile iyice yağlayın.

Hindiyi fırın ızgara telinin üstüne yerleştirip hindinin kanatlarını içe doğru katlayın.

180. iyi önceden 180 dereceye ayarlanmış olduğunuz fırında, birkaç kez çevirerek ortalama 3 saat 30 dakika pişirin.

Hindiyi fırından çıkarıp 15-20 dakika oda sıcaklığında dinlendirip sıcak servis edin.

