



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

HİNDİ ETİ

Hindi eti, kır hindileri şehre getirildikten hiç olmazsa bir hafta kadar mısır taneleriyle beslenmelidir. Daha meraklılar hindilere iç ceviz dahi yuttururlar. Bu sayede hayvanın eti daha lezzetli ve gevrek olur. Hindinin dişisi daha makbuldür.

Hindi de tencerede kızarmış, fırınlanmış ve yahni halinde yenildiği gibi soğuk olarak dahi yenilir.

Hindi, denildiği zaman, mutlaka hatıra (hindi dolması) gelir. Zira hindi, halkça harcıâlem günlük bir yemek değildir. Senebaşlarında ve kır ziyafetlerinde ve neşeli sofralarda yer bulan mümtaz bir porsiyondur. Hindi göğüs eti pek meşhurdur.

Hindilerde de yaş meselesi ehemmiyetlidir. Genç ve kart hindilere göre pişme tarzı değişir. Zira, kart hindiler, evvelâ haşlanıp, sonra fırına gönderilir. Genç hindiler de buna lüzum göstermeden doğrudan fırınlanır.

Hindinin; kapaması, yahnisi, dolması ve güveci de yapılır. Bunlar için kullanılan malzemeler de et yemeklerinde kullanılanların aynıdır.