



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİ KIZARTMASI

1 bütün hindi
1 adet soğan
10 cl zeytinyağı
Tuz

Bir bütün hindiyi, içi tamamen temizlendikten sonra, üzerinde ince tüyleri varsa ocakta tütsüleyin. Derisini yıkadıktan sonra, zeytinyağıyla her tarafını yağlayın. Tuz serpiştirin ve fırın kabına yerleştirin. Bütün soğanları parçalayarak hindinin içine doldurun. Hindiye 160 derecede ısınmış fırına atın, yaklaşık iki saat pişirin. Hindiye fırından çıkarıp, tabağa alın, garnitür olarak tereyağında hafifçe kavrulmuş lahanayla servis yapın.
