



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİ SARMA

Malzeme:

1 adet kemiksiz hindi göğüs eti
2 dilim ekmek
1 adet soğan
4-5 adet kereviz yaprağı
1 çorba kaşığı Teremyağ
1/4 demet maydanoz
1/4 demet dereotu
2 diş sarımsak
1 su bardağı Bizim Pilavlık Pirinç
Tuz
Karabiber
kekik
biberiye

Kemiksiz hindi göğüs etini keskin bir bıçakla enlemesine kesip et dövencesi ile döverek inceltin. Pirinci 2 su bardağı suyla yarı yarıya haşlayıp soğuması için kenara alın. Diğer tarafta ekmek içi, soğan, kereviz yaprağı, teremyağ, maydanoz, dereotu, sarımsak, biberiye, tuz, karabiber ve kekiği mutfak robotunda çekin. Karışımı yarı haşlanmış pirinç ile karıştırın. Karışımı incelttiğiniz hindi etinin orta kısmına yayın. Hindi etini rulo şeklinde sarıp açılmaması için ısıya dayanıklı bir ipe sarın. Eti yağlı kağıt ile kaplanmış bir fırın tepsisine yerleştirin. Isıya dayanıklı bir kaba su doldurup fırına yerleştirin. Önceden ısıtılmış 195 dereceye ayarlı fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Hindi sarmayı fırından alıp üzerindeki ipi çözün. Dilimleyerek servis yapın.