



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİ YAHNİSİ

1 iri hindi
2 yemek kaşığı yağ
6 soğan
3 büyük domates
1/2 demet maydanoz
2 bardak su
biraz tuz
biraz biber

Hindinin tüyleri ayıklanıp iyice içi temizlenir. Tütsüden geçirilip ince tüyleri de temizlendikten sonra bol suda iyice yıkanır. Sonra but, göğüs, kanat olmak üzere parçalara bölünür. Büyük bir tencerede yağ kızdırılıp hindi parçaları içine atılır. 5 - 10 dakika çevrilerek yağda börtürülür.

Sonra içine yarım ay şeklinde doğranmış ince soğanlar tuz ile birlikte koyulur. Soğanlar pembeleşene kadar karıştırılır. Kabukları soyulmuş, küçük parçalara doğranmış domates ile, ince ince halka biçiminde doğranmış biberler ile birlikte tencereye ilâve edilir. 2 - 3 dakika böyle kaynadıktan sonra tencereye 2 bardak sıcak su koyulur. Orta ısıdaki ateşte hindi eti iyice yumuşayınca kadar pişirilir.
