



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEREVİZLİ HİNDİ

T.C. Berlin Büyükelçiliği

- 1 kg kuşbaşı hindi
- 1 ortaboy kereviz
- 3 havuç
- 1 patates
- 2 taze soğan
- 2 domates
- 1 yemek kaşığı margarin (10 g)
- Tuz
- Karabiber
- 1 tatlı kaşığı toz fesleğen (6 g)
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı (15 ml)

Kereviz, patates, havuç küp şeklinde kesilir ve 15 dakika haşlanır.

Kuşbaşı şeklindeki hindi eti suyunu çekene kadar tavada pişirilir ve hafif kavrulur.

Kavrulan hindi eti ve suyu süzölen sebze fırına sürölür, onun üstüne rendelenmiş soğan, domates, fesleğen, tuz, karabiber, zeytinyağı ilave edilip karıştırılır.

Sonra üstü alüminyum kağıdı ile kapanıp, 20 dakika 150 °C'de pişirilir.