



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIZARTMALI HİNDİ HAŞLAMASI

MALZEMESİ

1 hindi
2 soğan
2 kereviz
2 kaşık margarin
2-3 adet defne yaprağı
tuz
15-16 bardak su
1 kaşık sıvıyağ

YAPILIŞI

Hindiyi temizleyip, yıkayıp, kurulaştırınız. Ayaklarını yarılmış karnına geçirin. Geniş bir tencereye yağları ve kurulanmış hindiyi koyunuz. Tencerenin kapağını kapatıp, orta hararetli ateş üzerinde hindiyi arasıra karıştırarak her tarafını pembeleştiriniz. Pembeleşen hindinin üzerine hazırladığınız sebzeleri iri iri doğrayıp, 15-16 bardak sıcak su ve tuz koyup etler yumuşayınca kadar pişiriniz. Pişen hindiyi servis tabağına koyup, sebze ve suyunu süzgeçten geçirip, hindinin üzerine dökerek servis yapınız.