



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUŞBAŞI HİNDİ

Malzeme:

750 gr kuşbaşı hindi

1 adet kırmızı biber

30 gr Bizim Margarin

1 adet büyük boy soğan

Tuz, karabiber

Soğanı soyup kuşbaşı doğrayın. Margarinı yapışmaz yüzeyli bir tavada eritip soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. Hindi etini ilave edip 5 dakika kavurun. Daha sonra tuz, karabiber ve zar şeklinde doğranmış kırmızı biberi ilave edin. 2 bardak su ekleyin. Kısık ateşte hindiler yumuşayınca kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.
