



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ HİNDİ GÜVEÇ

500 gram hindi eti
1 soğan
1 patates
5 diş sarımsak
4 çorba kaşığı tereyağı
4 sivri biber
Kimyon, tuz, karabiber
Yarım demet maydanoz

Soğanı irice doğrayın. Sivri biberi ve maydanozu ince ince kıyın. Patatesi de küçük küpler halinde kesip hepsini bir kabın içinde harmanlayın. İçine baharatları, ezilmiş sarımsakları ve küp doğranmış hindi etlerini ilave ederek yağlanmış güveç kaplarına paylaşın. Üzerine zeytinyağını gezdirip yağlı kağıt yardımı ile sıkıca kapatın. Fırın tepsisine yerleştirin. 200 derecedeki fırında 35-40 dakika kadar pişirip sıcak sıcak sofraya getirin.