



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ HİNDİ

Yarım kg. hindi kuşbaşı
1 adet orta boy kurusoğan
1 adet orta boy kabak
1 adet orta boy havuç
2 adet orta boy patates
2 adet domates
tuz, karabiber
1 ay bardağı sıvıyağ

Soağn ince kıyılır, sıvıyağda pembeleştirilir. Üzerine kuşbaşı doğranmış hindi eti eklenir, suyunu bırakıp çekene kadar pişirilir. 10 ar dakika arayla sırasıyla; küp şeklinde doğranmış havuç, patates ve kabak katılır, en son rende domatesle tuz konur, tencerenin kapağı kapatılır, kısık ateşte 20 dakika pişirilir, sıcak olarak servise sunulur.