



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SİYAH ZEYTİNLİ HİNDİ

2 kişilik Gerekli malzeme:

Yarım kg kuşbaşı hindi  
4 çorba kaşığı zeytinyağı  
1 çorba kaşığı tereyağı  
2 diş sarımsak Taze kekik  
1 adet küçük sarı biber  
1 büyük kurusoğan  
1 su bardağı su  
12 adet siyah zeytin  
Kırmızı pul biber  
Yarım demet maydanoz  
Tuz  
Karabiber

Hindi etini yıkayıp kağıt peçete üzerine alın. Tereyağı ve zeytinyağını tencerede eritin. Sarımsak ve kekiği ilave edip 1-2 dakika çevirin. Suyu süzölmüş etleri ekleyip rengi değışene kadar kısık ateşte sote edin. Doğranmış soğan ve baharatı ekleyerek ateşini kuvvetlendirin. Su ekleyin ve kısık ateşte etler yumuşayana kadar yaklaşık 1 saat pişirin. Ocaktan almadan 5 dakika önce küçük doğranmış biberi ekleyin. Servis yapmadan 5 dakika önce çekirdeğı alınmış siyah zeytinleri ilave edip harmanlayın. Arzu ederseniz kıyılmış maydanozla süsleyerek servis yapın.

---