



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YILBAŐI HİNDİSİ

<https://www.sabah.com.tr>

3 kg'lık 1 adet hindi  
2 adet orta boy kereviz  
2 adet havuç  
1 adet kabak  
2 adet orta boy soğan  
Yarım orba kaőığı un  
1 orba kaőığı limon suyu  
1 adet yumurtanın sarısı  
Garnitür için:  
200 gram hurma  
2 orba kaőığı tereyağı

Hindiyi temizleyin. Kereviz, havuç, kabak ve soğanları soyup ikiye bölün. Hindiyi büyükçe bir tencereye alın. Sebzeleri ekleyin. Tencerenin yarısına kadar su doldurup hindiyi haőlayın. Hindi eti sert olduğu için eti yumuőayana kadar haőlayın. Tencereden çıkartıp bir fırın tepsisine yerleőtirin. Yumurta sarısı, limon suyu ve unu çırpın. Bir fırçayla hindinin her yerine bu karışımı sürün. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında yarım saat piőtirin. Garnitür için hurmaları haőlayın. Soėutup kabuklarını soyun. Tereyağını eritin. Hurmaları tencereye alın. 5-6 dakika çevirin. Hindinin yanında servis yapın.

