



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNLİ HİNDİ

Hindinin but ve göğüs kısmının dışındaki parçaları,

2 Domates

1 Defne yaprağı

tuz

karabiber

1 Çorba kaşığı kuru üzüm

10 Ufak soğan

10 Yeşil zeytin

1 Çorba kaşığı zeytinyağı

Soğanları soyun. Etləri zeytinyağında her tarafını kızartın, bunları tavadan aldıktan sonra soğanları yağda öldürün, sonra soyup ufak ufak doğradığınız domatesleri de ekleyerek, ikisini birlikte pişirin.

Sonra buna etlerle, defne yaprağını, tuzunu, biberini koyun ve hepsini birlikte 90 dakika pişirin. Pişirme süresinin bitiminden 15 dakika önce kuru üzümle birlikte zeytinleri de katın ve bir 15 dakika da bunlarla birlikte pişirin.

[ML® Zeytinli Tavuk için tıklayın](#)
