



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEĞENDİLİ HİNDİ

600 gram hindi kuşbaşı
4 adet közlenmiş patlıcan
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı un
2 su bardağı süt
1 sivri biber
50 gram rendelenmiş peynir

Kuşbaşı hindi etlerini tencereye alıp suyunu bırakıp çekinceye kadar pişirin. Kuru olmasın diye üzerine sıvı yağ ya da tereyağı koyup karıştırın. Baharatlarını ekleyip sıcak bekletin. Bu arada tereyağını unla kavurup içine sütü ekleyip beşamel hazırlayın. Közlenmiş patlıcanları da ezip üzerine dökün. Beğendi yaparken son dokunuş rendelenmiş kaşar peyniri olur bence onu da ekleyip servis tabağın alın. Üzerine kavru lan hindi etini paylaş tırın. İsterseniz tereyağını gezdirip sıcak olarak ikram edin.

