



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ HİNDİ ŞİŞ

1 paket hindi şiş

3 adet sivri biber

2 adet domates

Sos için:

1 adet soğan

1'er tatlı kaşığı kimyon, pulbiber

Tuz, karabiber

Fırınınızı ızgara fonksiyonuna getirip, 190 dereceye ayarlayın. Sos için, ince kıyılmış soğan, kimyon, pulbiber, tuz ve karabiberi bir kasede karıştırın. Hindi şişleri bu sosa bulayın. Biber ve domatesi iri küp şeklinde doğrayın. Sosa buladığınız hindi şiş ve sebzeleri şişe dizin. Fırın ızgarasında ya da ızgarada kızartın. Yeşillikle birlikte sıcak olarak servis yapın.
