



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİ BUDU KIZARTMA

2 adet (2*1000 gr.) Hindi Budu
2 çorba kaşığı (30 gr.) Sıvı Yağ
Biber

Hindi budu üzerindeki istenmeyen kısımları temizleyin. Hindi butlarını fırın tepsisine yerleştirerek sıvı yağla yağlayın, tuzlayın ve biberleyin. Tepsiyi fırın içine koyarak fırını çalıştırın. Pişirme süresini isteğe bağlı olarak arttırıp, azaltabilirsiniz. Hindi ne kadar genç olursa, o kadar çabuk pişer. Hindi butlarını kemiklerinden ayıklayın porsiyonlara ayırıp sade olarak veya pilav ve haşlanmış sebze ile servis yapın.

