



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİ KAVURMA

500 gr hindi kuşbaşı
1 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz

Tavaya tereyağı ve ince kıyılmış soğan konur. Orta ateşte pembeleştirilir. Üzerine hindi eti atılır. Yaklaşık 40 dakika çevrilir. Kimyon, karabiber ve tuz ilave edilir, bir kaç dakika sonra ateşten alınır.