



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİ PARMAKLARI İLE MAÇ KEYFİ

1 paket çıtır ı hindi parmakları
Hindi parmaklarını lezzetlendirmek için;
pul biber
kekik
tuz ve kimyon
2 r kş zeytinyağı
Servisi için:
4 diř sarımsak, ezilmiř
Patates kızartması
Avokadolu süzme yoğurt
Krudite parmak sebzeler

Hindi parmaklarını baharatlar ile lezzetlendirin. Tavadada veya fırında ısıtın, yanında patates kızartması, yoğurtlu dip sosu ve krudite sebzeler ile servis edin.