



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

HİNDİ TASKEBABI

Hindinin yağlı kısımlarını parça parça ve düzenli bir biçimde doğrayınız. Üstüne tuz, biber ve istediğiniz baharatı ekerek bir gece dinlenmeğe bırakınız. Ertesi gün kanı ve suyu süzildükten sonra soğan suyu ile karıştırıp ateşe pişmeğe koyunuz. Pişince bir tabağa istif edip sofraya getirip sıcak sıcak yeyiniz.