



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİ TİRİT

Bol suda haşlayıp süzdüğünüz 1 kilo hindi etini tencereye koyunuz. Üzerine bir miktar tereyağı ile bir büyük kepçe kendi suyundan ilâve edip, tuz, biber, baharat ekip kapayıp, orta ateşte arada bir çevirerek kızartınız. Sonra indirip süzüp, salçayı sıcak tutunuz. Hindi etlerini ufalayıp parçalayınız. Kendi suyu ile hazırladığınız tabaktaki francalanın üstüne döşeyiniz. Sonra süzdüğünüz pişirme suyunu üzerine gezdiriniz. İstenirse beşamel sos ile örtüp servis yapınız.
