



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİLİ PİZZA

- 1/2 tabak Hindi Göğüs Kuşbaşı (27ye kesilmiş)
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 2 adet pitta ekmeği
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- 4 adet kiraz domates (27ye bölünmüş)
- 1 adet taze soğan (iri doğranmış)
- 3 çorba kaşığı cheddar peyniri (rendelenmiş)
- 1 çay kaşığı mercanköşk
- 3 sap maydanoz (iri doğranmış)

Isıtılmış yağda hindi etlerini 5 dak. soteleyin. Pitta ekmeğinin üzerine salça sürün. Üzerine hindi eti, domates ve taze soğan koyup, rendelenmiş peynir serpin.

Peynirin üzerine mercanköşk ve maydanoz serpip önceden ısıtılmış 180°C fırında 15 dak. pişirin. Sıcak servis yapın.

