



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİLİ TİRİT

İnönü Kaymakamlığı

Hindi Eti
125 gr tereyağı
Kırmızıbiber
Bayat ekmek
Tuz
1 Kâse süzölmüş yoğurt

Hindi etini haşlanır. Hindi suyunu ince ince dilimlenmiş ekmeklerin üzerine dökölür. Süzölmüş yoğurt inceltip üzerine dökölür. Doğranmış et, tereyağı ve kırmızıbiber eklenerek servis edilir.

