



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNT USULÜ HİNDİ BUT SOSU (ROTİ)

Tuz
kekik yaprak
soğan toz
sarımsak toz
toz kekik
kimyon
tatlı kırmızı toz biber
kereviz tozu
karabiber
defne yaprağı

Hindi üst but derisiz 1 kahve fincanı sıvı yağ ve Roti mix ile harmanlanır. Önceden ısıtılmış 175 derecedeki fırında, fırın tepsisine 1 su bardağı sıcak su eklenerek 1 saat pişirilir.
