



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

IZGARA MEYVELİ VE KUŞKONMAZLI HİNDİ DÖNER

1 paket hindi döner
4 adet küçük boy armut (haşlanmış)
8 adet ızgara edilmiş kuşkonmaz
1 adet muz
4 çr kş tereyağı
4 çr kş ezilmiş frambuaz
Tuz ve taze çekilmiş karabiber

Sarı ve yeşil yağ için; zeytinyağının içine sarı biber veya fesleğen koyarak blendırdan geçirin ve süzün. Hindi dönerleri tavada ısıtın. Aynı tavaya tereyağını koyun ve meyveleri ilave edin, soteleyin. Bir miktar frambuaz püresi ilave edin. Bütün malzemeyi tabağa düzenli bir şekilde kombine edin. Tuz ve taze çekilmiş karabiber ile lezzetlendirin. Tabağı sarı ve yeşil zeytinyağı ile dekore edin.