



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI SÜTLÜ HİNDİ IZGARA

<https://migros.com.tr>

- 1 kahve fincanı süt
- 8 adet dilim hindi
- 1 kahve fincanı krema
- 1/2 tatlı kaşığı kekik
- 1/2 kahve fincanı zeytinyağı
- 4 diş sarımsak
- 1 adet soğan
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlıkaşığı dereotu

1. Hindi dilimli filetoları çukur bir kabın içine alıp zeytinyağı, süt, krema, dereotu, soğan suyu, dövülmüş sarımsak ve bütün baharatlar ile güzelce karıştırın.
2. Marine ettiğiniz hindi dilimli filetoları buzdolabında en az 20 dakika dinlendirin ve ızgarada veya tavada pişirin.
3. Nefis kremalı ve sütlü hindi tarifiniz hazır!

