



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MISIR GEVREKLİ HİNDİ

300 gr hindi göğüs
1 adet yumurta
1 su bardağı mısır gevreği
1 çay bardağı galeta unu
4 kaşık Sana klasik (Kızartmak için)
Yeterince tuz

Hindi göğüslerini ince filetolar şeklinde kesin.Yumurta, galeta ununu ve mısır gevreğini ayrı ayrı düz tabaklara koyun. Hindi etini sırasıyla yumurta akı, mısır gevreği ve galeta ununa bulayarak üzerine tuz serpiştirin.Tavaya sana margarin yağ koyarak hindi etlerini kızartıp servis yapın.