



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MISIR GEVREKLİ KREMALİ HİNDİ

### MALZEMELER

1 paket Hindi Kemiksiz üst but  
1 tatlı kasığı köri  
1 çay kasığı karabiber  
1 kutu 200 ml Sivi Krem Santi- Süt Kremasi  
1 su bardağı misir gevreği  
Yarım su bardağı rendelenmiş kasar peyniri

### YAPILIŞ TARİFİ

Hindi butları iri butları iri parçalar halinde keserek köri, karabiber ve tuzla iyice harmanlayın. Kare ya da dikdörtgen cam fırın tepsisine butları, şekillerini düzelterek yerleştirin. Üzerine 200 ml. Sivi Krem Santi- Süt Kremasi'ni gezdirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 15 dakika pisirin. Fırından alıp üzerlerine misir gevreklerini serpin. Rendelenmiş kasar peynirini gezdirin. Fırına verip, üzeri kızarana dek pisirin