



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## PASTIRMALI HİNDİ

yarım kg. hindi biftek  
50 gr. pastırma  
4 orba kaşığı labne peyniri  
sıvıyağ  
tuz  
karabiber  
Garnitürü için:  
2 adet patates  
1 sođan  
tuz  
karabiber  
zeytinyađı

Önce hindi göğüs etinden yapılmış bifteklerin üzerine peyniri sürüp birer parça pastırma koyun. Rulo şeklinde sarıp kürdanla tutturarak fırında pişirin. Diđer tarafta patatesi rendeleyin. İçine soğanı da doğrayıp tuz, karabiber ilave ederek teflon tavaya bastırın. Alt üst çevirerek kızartın. Bu patatesin üzerine hindi rulolarınızı koyarak servis yapın.