



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI HİNDİ

4 Yemek Kaşığı Sana Klasik

500 gr hindi butu

10 Adet sivri biber

1 Diş sarımsak

400 gr pasturma

Hindi butlarını kuşbaşı doğrayın. Margarini bir tencerede eritin. eti içine atıp karıştırın kapağını kapatıp kısık ateşte 10 dakika kavurun. Sivri biberleri ince doğrayıp ete ekleyin ve birlikte 5 dakika pişirin. Pastırmaları iri doğrayın. Pastırma sarımsak ve baharatları yemeğe ekleyin. Yumuşayana kadar pişirip servis yapın.
