



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBERLİ HİNDİ PANE

4 parça hindi göğsü
2 adet közlenmiş kırmızı biber
1 paket pane harcı
3 adet yumurta
Tuz
Karabiber

Hindi etini; tuz ve karabiberle tatlandırın. Ortasına dilimlenmiş kırmızı biberi koyup rulo biçiminde sarın. Önce çırpılmış yumurtaya, daha sonra da pane harcına bulayın. Kızgın sıvı yağda kızartın.
