



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇITIR HİNDİ

<https://migros.com.tr>

Birkaç adet hindi göğsü

1 çay kaşığı kimyon

1 çay kaşığı pul biber

1/2 çay kaşığı toz biber

Tuz

1/2 su bardağı un

Karabiber

2 yumurta

1 su bardağı galeta unu

1 yemek kaşığı ayçiçek yağı

1. Hindi göğüs parçalarını döverek incelttikten sonra kimyon, kırmızıbiber, tuz, karabiber ve kırmızı pul biberi bir kabın içerisinde güzelce harmanlayın.
2. Baharat karışımını hindilerin iki tarafına da serpin ve 30 dk. kadar bekletin.
3. Un, yumurta ve galeta ununu ayrı ayrı kaplara koyun.
4. Baharatla kaplanmış hindi göğüs parçalarını, önce una daha sonra yumurtaya ve son olarak da galeta ununa bulayın.
5. Tavada 2-3 çorba kaşığı yağı kızdırın ve hindi göğüslerini üst üste gelmeyecek şekilde dizin.
6. Ardından yüksek ateşte 3 dk. kadar kızartın ve spatulayla göğüslerin öbür yüzlerini çevirin ve aynı şekilde pişirin.
7. Şinitzelleri limon dilimleri ve maydanozla süsleyin.

