



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA HİNDİ BUDU

MALZEMELER

1 adet hindi budu

Yarım ay bardağı sıvı yağ

1 ay kasiğı kekik

1 ay kasiğı kırmızı biber

1 ay kasiğı karabiber

Tuz

4 adet patates

1 orba kasiğı sıvı yağ

YAPILIŞ TARİFİ

Sıvı yağa tuz, 1 çay kasiğı karabiber, 1 çay kasiğı kırmızıbiber ve 1 çay kasiğı kekiğı karıştırın. Hindi budunu bu baharatlı yağa bulayın. Yanmaz fırın torbasının içine alıp, önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında 46-50 dakika pişirin.

Patatesleri haşlayıp rendeleyin. Teflon tavaya 1 çorba kasiğı sıvı yağı alın. Rendelenmiş patatesi yağda kızartın. Servis tabağına alın. Üzerine hindi budunu koyun. Çeşitli sebzelerle süsleyip, servis yapın.