



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA SEBZELİ HİNDİ BAGET

Hindi Baget

½ Çay Bardağı Sıvı Yağ

1 Yemek Kaşığı Salça

1 Tatlı Kaşığı Tuz

1 Tatlı Kaşığı Karabiber

1 Tatlı Kaşığı Pul Biber

2 Adet Patates

2 Adet Domates

2 Adet Çarliston

1 Adet Soğan

Patates, domates, çarliston ve soğanı iri parçalar halinde doğrayıp hindi baget ile birlikte fırın tepsisine alıyoruz. Ayrı bir kaptaki salça, sıvı yağ, tuz, karabiber ve pul biberi karıştırıp bir bardak su ilave ederek seyreltiyoruz. Karışımı fırın tepsisine aldığımız malzemeler ile karıştırıp 180 derecede 60 dk pişirip servis ediyoruz.

