



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HİNDİ ETİ MARİNESİ

Yarım ay bardağı sıvıyağ  
1 tatlı kaşığı tuz  
½ su bardağı süt  
4 diş ezilmiş sarımsak  
1 yemek kaşığı kuru Nane  
1 yemek kaşığı köri  
1 ay kaşığı karabiber  
1 yemek kaşığı adaçayı  
1 yemek kaşığı kekik  
1 tatlı kaşığı tatlı toz biber  
1 yemek kaşığı domates salçası

Terbiye sosu için verilen malzemelerin hepsi bir güzel harmanlanır.

Hindi etleri hazırlanan bu sos ile bulanıp küçük bir tepsiye serilir artan malzemeler üstüne gezdirilerek dökölür ve yayılır.

Üzeri bir kapak ile kapatılarak buzdolabında en az 2 saat dinlendirilir.

Not: Akşamdan yapıp daha çok bekletilirse daha iyi olur.