



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİ KEBABI :

Beklemiş bir hindiye temizleyip içini tuzlaymız. Kanat ve bacaklarını vücuduna bağlayıp şişe geçiriniz, orta ateşe sürünüz. Kurudukça kendi suyu ile ıslatınız. Pişmesi için bir buçuk saat yeter. Sofraya verirken yağın alınız, suyunu süzgeçten geçiriniz. Derisinin kızarmasına ve pişmesine dikkat etmek lâzımdır. Hindi kızartıldığı vakit sarımsı renk almalıdır.

© lezzetler.com tarif no:9908 • adı:HİNDİ KEBABI • gönderen:Seval Hoşgör • indirme tarihi:19.09.2024 - 12:00