



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HİNDİ PANE

4 parça hindi göğsü  
2 adet közlenmiş kırmızı biber  
1 paket pane harcı  
3 adet yumurta  
Tuz  
Karabiber

Hindi etini tuz ve karabiberle tatlandırın. Ortasına dilimlenmiş kırmızı biberi koyup rulo biçiminde sarın. Önce çırpılmış yumurtaya, daha sonra da pane harcına bulayın. Kızgın sıvı yağda kızartın.

---