



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİ TANDIR

- 1 adet hindi but
- 2 bardak su
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 1 diş sarımsak
- 1 küçük boy kuru soğan
- Tuz
- Karabiber
- Kekik
- Kimyon
- Kırmızı pul biber

Hindi budumuzu güzelce temizleyip derisini alıyoruz. Dödüklü tencereye yerleştiriyoruz. Üzerine 2 bardak su, tuz, soğan ve sarımsağı ekliyoruz. Tenceremizin ağzını kapatıp önce yüksek ateşte, buharı çıktıktan sonra çok kısık ateşte 30 dakika pişiriyoruz. Servis etmeden önce az tereyağında ve baharatlarla orta ateşte biraz çevirebiliriz.

