



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİ ÜZERİNDE HAMUR KÖFTESİ

www.electrolux.com

Yaklaşık 1000 g hindi dilimi
1 küçük kap mantar (küçük başlı)
500 g doğranmış soğan
1 kg lokma hamuru
400 gr rendelenmiş peynir
250 ml taze krema

Hindi şeritlerine tuz, karabiber ve kırmızıbiber dökün. Doğranmış soğanları soteleyin. Mantarları iyice yıkayın. Ardından, eti, soğanları ve mantarları karıştırıp bir fırın kabına alın. Lokma hamuru ve peyniri karıştırın ve hindi karışımının en üstüne koyun. Ardından, kremayı dökün. Fırında 75 dakika pişirin.