



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİSTAN CEVİZLİ HİNDİ BONFİLE

300 gram hindi bonfile (paket)
1.5 orba kaşığı zencefil
1 su bardaęı un
2 adet yumurta (hafif çırpılmış)
1.5 su bardaęı hindistancevizi
3 adet limon
Sıvıyağ
Tuz

Hindi bonfileleri zencefile iyice ovup sırasıyla un, yumurta ve hindistancevize bulayın. Kızgın yağda etler altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Havlu kağıt üzerine çıkartıp bonfilelerin fazla yağını süzün. Etleri tekrar Hindistan cevizine bulayın. 1 limonun suyunu sıkın. Kalan limonları ise dilimleyin. Limon suyunu etlerin üzerine gezdirin. Etleri kestiğiniz limon dilim-leriyle arzu ettiğiniz şekilde süsledikten sonra servis yapın.