



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNT BÖREĞİ

90 gr. bezelye
Çeyrek karnabahar
16 gr. kişniş tohumu
4 adet yufka
3 diş sarımsak
2.5 çay kaşığı kimyon
2 çay kaşığı zencefil
2 çay kaşığı limon
2 adet patates
Yarım çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
1 adet soğan
Yarım çay kaşığı zerdeçal tozu
Tuz

Karnabaharı ve bezelyeyi kaynar suda beş dakika bekletiyoruz. Diğer bütün malzemeyi minik minik doğruyoruz, hepsini bir kasede karıştırıyoruz. Karnabahar ve bezelyeleri de ekliyoruz. Yufkaları şeritler halinde keserek muska şeklinde sarıp kızartıyoruz.

