



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNT GÜZELİ

6 adet Banvit Piliç Izgara Tava
100 gr süzme yoğurt
1 diş sarımsak (dövülmüş)
1 çay kaşığı zencefil
2 çay kaşığı acı biber salçası
1 tatlı kaşığı limon suyu
1 çay kaşığı köri
50 ml zeytinyağı
Tuz

Yoğurt, sarımsak, zencefil, biber salçası, limon suyu, köri, tuz ve 2 çorba kaşığı zeytinyağını iyice karıştırın. Etləri katıp, iyice harmanlayın. Üzerini streçle kapatıp, buzdolabında en az 2-3 saat dinlendirin. Etlerin üzerlerine kalan yağı sürün. Önceden ısıtılmış 180°C fırında, yaklaşık 20 dak. pişirin. Pilav ile birlikte servis yapın.

