



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

IZGARADA HINDI ETİ

MALZEMELER

100 gr sirke
100 gr zeytinyağı
100 gr portakal suyu
1 tatlı kaşığı ketçap
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı hardal
1 tatlı kaşığı yoğurt
1 adet defne yaprağı
1 çay kaşığı tuz
8 adet hindi butu

HAZIRLANIŞI

Hindi etinizi temizleyip yıkayın. Sos malzemelerini karıştırın. Etlerinizin üstüne ufak yarıklar açın. Etinizi sosun içinde 24 saat beklettikten sonra ızgarada pişirin.