



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAŞARLI HİNDİ PANESİ

Eyüp Sevinç

4 adet hindi göğüs  
2 adet yumurta  
1 çay bardağı galeta unu  
100 gr. kaşar peyniri  
1 su bardağı sıvıyağ  
Tuz  
Karabiber

Yumurtayı bir kaba kırın ve çırpın. Kemiksiz hindi göğüslerini tuz ve karabiber ile tatlandırın ve önce yumurtaya daha sonra galeta ununa bulayın. Bir tavada yağı kızdırın. Hindi göğüslerini yağda kızartarak pişirin. Kaşar peynirini rendeleyin. Pişen hindi etlerini fırın tepsisine yerleştirin, üzerine rendelenmiş kaşar peynirini serpin ve önceden 180 derecede ısıtılmış fırında kaşar peyniri kızarana kadar pişirin. Hazırlamış olduğunuz kaşar peynirli hindi panesini domates sos ile birlikte servis edin.