



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI VE SÜTLÜ HİNDİ IZGARA

MALZEMELER

- 8 adet Hindi Dilimli Fileto
- 1 kahve fincanı Süt
- 1 kahve fincanı Krema
- 1/2 kahve fincanı zeytinyağı
- 1/2tatli kasigi kekik
- 1 adet soğan
- 4 dis sarmisak
- 1 tatli kasigi kiyilmis dereotu
- 1 çay kasigi karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Hindi dilimli filetolari çukur bir kabin içersine alip zeytinyağı, süt, krema, dereotu, soğan suyu, dövülmüş sarmisak ve bütün baharatlar ile harmanlayin. Marinatladiginiz hindi dilimli filetolari buzdolabinizda en az 20 dakika dinlendirip ızgarada veya tavada pisirin. Süt ve krema hindi ızgaraniza mükemmel bir lezzet ve yumusaklik kazandiracaktır. Yaninda patates kızartmasi , pilav ,Pinar Ketçap, Pinar Mayonez veya kekik ile lezzetlendirilmis ızgara sebze ile servis edebilirsiniz.