



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MEYVELİ HİNDİ BİFTEK

1 paket hindi biftek  
4 adet küçük boy armut, haşlanmış  
4 dilim ananas, konserve  
2 adet muz  
1 adet sarı ve yeşil elma  
Sosu için:  
4 çr kş tereyağı  
2 çr k limon suyu  
4 çr kş framuaz püresi  
200 g krema  
Tuz ve taze çekilmiş karabiber

Hindi bifteği tavada veya fırında ısıtın. Meyveleri tavada tereyağında soteleyin. Hindi biftekleri ilave edin. Tavadan malzemeyi alın ve sos malzemesini 2 şer dakika ara ile ilave edin ve kremadan sonda bir aşım kaynatın. Meyveleri ve hindiyi tabağa konbine edin. Üzerine, hazırladığınız sosu uygulayarak servis edin.