



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PASTIRMALI HİNDİ

4 kişilik Gerekli malzeme:
200 gr'lık 4 parça hindi göğsü
8 pastırma dilimi
1 orba kaşığı tereyağı
2 orba kaşığı krema Kekik
Tuz, biber

Hindi göğüslerini döverecek inceltin ve düz bir zemine yayın. Her birinin üzerine 2'şer dilim pastırma yerleştirip rulo şeklinde sarın. Açılmamaları için kurdanla tutturun. Yağı lavada kızdırın ve ruloları sürekli çevirerek 2-3 dakika kızartıp tencereye atın. Krema, kekik, tuz, biber ve biraz su ekleyip çok kısık ateşte 15 dakika pişirin. Gerekirse pişerken biraz daha su ekleyebilirsiniz.