



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTIRMALI HİNDİ

yarım kg. hindi biftek
50 gr. pastırma
4 orba kaşığı labne peyniri
sıvıyağ
tuz
karabiber
Garnitürü için:
2 adet patates
1 sođan
tuz
karabiber
zeytinyađı

Önce hindi göğüs etinden yapılmış bifteklerin üzerine peyniri sürüp birer parça pastırma koyun. Rulo şeklinde sarıp kürdanla tutturarak fırında pişirin. Diđer tarafta patatesi rendeleyin. İçine soğanı da doğrayıp tuz, karabiber ilave ederek teflon tavaya bastırın. Alt üst çevirerek kızartın. Bu patatesin üzerine hindi rulolarınızı koyarak servis yapın.