



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PASTIRMALI HİNDİ

Elif Korkmazel

1/2 kg. hindi budu  
200 gr. pastırma  
8-10 adet sivribiber  
1 diş sarımsak  
2 çorba kaşığı margarin  
Tuz  
Karabiber  
Kimyon

Hindi butlarını kuşbaşı doğrayın. Yağı bir tencerede eritin.  
Eti içine atıp ara sıra karıştırarak kapağı kapalı olarak kısık ateşte 10 dakika kavurun. Sivri biberleri ince doğrayıp ete ekleyin ve birlikte 5 dakika pişirin.  
Sarmısağı ince kıyın, pastırmaları da iri iri doğrayın. Pastırma, sarımsak ve baharatları yemeğe ekleyin.  
Pastırmalar yumuşayana kadar pişirin.