



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ HİNDİ

1 adet hindi budu
3 adet hindi kanadı
4-5 diş sarımsak
3 adet sivri biber
1 adet soğan
2'şer adet patates ve havuç
1'er çorba kaşığı salça ve tereyağı
2 su bardağı su
1/2 su bardağı bezelye
Tuz, karabiber

But ve kanatları tuz ve karabiberle soteleyin. Pişirme poşetlerine koyup 200 derece fırında pişirin. Doğranmış sarımsak, biber, soğan, patates ve havuçları; salça, tereyağı ve su ilave edip 25 dakika pişirin. Hindileri ve bezelyeyi tencereye ilave edin. Bir taşım daha pişirin.



Fotoğraf "Toprak Baba" tarafından gönderildi. 07.02.2016