



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

THAI USULÜ HİNDİ PARMAKLARI

1 paket çıtır hindi parmakları
4 çr kş ayçiçek yağı
1 tat kş susam yağı
1 adet kuru soğan
1 adet sarı dolmalık biber
1 adet kırmızı dolmalık biber
1 adet kabak
Dal taze kişniş
1 adet kereviz sapı
50 g fındık
4 çr kş soya sosu
2 çr kş hoisin sosu
2 çr kş oyster sos
½ paket pirinç makarnası

Tavaya önce hindileri, fındıkları ve sebzeleri sırası ile koyarak hızlı atete soteleyin. Makarnayı kaynar suya atın ve dakika sonra süzün, karışıma ilave edin, sosları ile lezzetlendirerek servis edin.