BİBERİYELİ KITIR HİNDİ

500 gr Banvit Hindi Bonfile (kalın jülyen doğranmış)
125 ml mayonez
1 çorba kaşığı limon suyu
1 su bardağı bayat ekmek kırığı
3 çorba kaşığı eski kaşar peyniri (rendelenmiş)
2 tatlı kaşığı limon kabuğu (rendelenmiş)
1 diş sarımsak (ince kıyılmış)
1 çorba kaşığı kuru biberiye (kırıklanmış)
1 çay kaşığı kırmızıbiber
Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Mayonez ve limon suyunu karıştırıp, fırça ile etlerin üzerine sürün.
Başka bir kapta ekmek kırığı, kaşar peyniri, limon kabuğu, sarımsak ve baharatları karıştırıp, etleri bu karışıma bulayın ve hafif yağlanmış fırın kağıdının üzerine yerleştirin.
Önceden ısıtılmış 190°C fırında her iki taraflarını da çevirerek 5`er dak. pişirin.
Kırmızıbiber sosu veya mayonezle servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:55710 • adı:Biberiyeli Kıtır Hindi • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:26.04.2024 - 18:23