FIRINDA HİNDİ BONFİLE

1 paket Knorr Peynirli Makarna Sosu
250 ml soğuk su
1 kg hindi bonfile
5 dilim çedar peyniri
500 gr mantar (dilimlenmiş)
2 yemek kaşığı Becel Zeytinyağlı

Küçük bir tencerenin içine 1 paket Knorr Peynirli Makarna Sosunu 1 ¼ su bardağı (250 ml)soğuk suya ilave edin. Sosu kaynaya kadar karıştırın.
Sos kaynamaya başladıktan sonra kısık ateşte 5 dakika boyunca ara sıra karıştırarak pişirin.
Becel zeytinyağlı tavada eritilerek mantarlar sotelenir.
Kızdırılmış teflon tavada hindi bonfilelerin içi çiğ kalcak şekilde her iki tarafı mühürlenir.
Hazırlamış olduğunuz sosa sotelenmiş mantarlar ilave edilerek 5 dakika daha kısık ateşte pişirlme işlemine devam edilir.
Fırın tepsisine ilk önce hindi daha sonra mantarlı sos ve en üstede bir dilim çedar peyniri konularak önceden 180 derecede ısıtlmış fırında 20 dakika pişirilerek servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:73724 • adı:Fırında Hindi Bonfile • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:26.04.2024 - 21:11