GÜVEÇTE KIRMIZI BİBERLİ HİNDİ SARMASI

1 kg kırmızı biber
1 çorba kaşığı eritilmiş margarin
3 diş sarımsak
1 çay kaşığı kimyon
Yarım çay kaşığı karabiber
2 adet açılmış ve ince dövülmüş hindi göğsü
Yarım çay kaşığı karabiber
Yarım su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
2 adet taze soğan
Tuz

Kırmızı biberlerin çekirdeklerini çıkarıp ikiye böldükten sonra tuzlu suda haşlayın. Diğer taraftan, margarini bir kaba alıp üzerine rendelenmiş sarımsak, kimyon, karabiber ve tuz ekleyin. Biberleri sıcak sudan alıp soğuk suya batırın ve kabuklarını çıkarın. Yarısını düz bir zemine tek kat olarak yayıp üzerine hindi etlerini yerleştirin. Hazırladığınız yağlı karışımı hindi etlerinin üzerine sürün. Üzerine rendelenmiş kaşar peynir ini ekleyin. Kalan biberleri üzerine serip rulo yapın. Güveç tepsisine yerleştirip alüminyum folyo ile kapatın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 30- 40 dakika pişirin. İnce kıyılmış taze soğan serperek servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:93921 • adı:Güveçte Kırmızı Biberli Hindi Sarması • gönderen:saibe • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:38