



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİ JAMBONLU SARMA

3 yemek kaşığı tereyağı
3 adet sarı biber (600 gram)
200 gram hindi jambon
120 gram ince dilimlenmiş kaşar peyniri
1 tutam fesleğen

Yıkadığınız biberleri kurulaııp yağlı pişirme kağıdı serili fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 210 derece fırında pişirin. Biberleri fırından çıkartıp kağıt poşetin içine yerleştirin. Poşetin ağzını kapatıp soğumaya bırakın. Kabuklarını soyup 7 cm kalınlığında şeritler kesin. Aynı ölçüde hindi jambon ve taze appenzeller peynirini de kesin. Rulolar için sırasıyla şerit kesilmiş biber, 1 dilim ördek jambon, 1 dilim kaşar peynirini üst üste dizip doğranmış fesleğen serptikten sonra sarın. Yağlı pişirme kağıdı serili tepsiye dizin. Üzerine eritilmiş tereyağı gezdirin. Isıtılmış 180 derece fırında 5 dakika pişirin.

