



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİ KIYMALI RULO

4 Dilim Bayat Ekmek
800 Gram Hindi Kıyması
1 Çorba kaşığı Un
Yeteri kadar Pulbiber Kimyon Tuz
100 Gram Yoğurt
2 adet Yumurta
1 Tatlı kaşığı Biber Salçası
Yarım Limon Kabuğu Rendesi
2 Tatlı kaşığı Köri
50 Gram Susam
200 Mililitre Soya Sosu
350 Gram Erişte
600 Gram Karışık Taze Sebze

Fırını 200 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın. Büyük bir fırın kabını veya tepsisini yağlayın.

Bayat ekmeği ufalayıp ıslatın ve suyunun süzülmesini bekleyin.

Hindi kıymasını süzme yoğurt, un, ekmeği, yumurta, kimyon, pul biber ve çeşitli baharatlar ilave ederek iyice karıştırın.

Karışımından ekmeği somununa benzer bir şekil oluşturun ve üzerine susam serpin.

Ruloyu fırın tepsisine bir alüminyum folyoya sararak yerleştirin.

Fırının orta bölümünde 200 derecede 45 dakika kadar pişirin. Folyoyu pişme süresinin ilk 10-15 dakikasından sonra üzerinden alın.

Bu arada erişteyi paketin üzerindeki tarife göre tuzlu suda haşlayın.

Biberi ikiye bölüp içini temizleyin ve doğrayın. Tereyağında biraz kavurduktan sonra içine soya sosunu ilave edin ve 2-3 dakika daha kısık ateşte pişirin.

Sebzeleri sıcak suda haşlayın. Erişteyle birlikte rulonun kabına ilave ederek servis yapın.



Fotoğraf "bebeli" tarafından gönderildi. 30.05.2015