



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİ SARMA

4 adet Banvit Hindi Biftek
4 dilim pastırma
4 dilim cheddar peyniri
2 adet etli kırmızı biber (közlenip 4'e bölünmüş)
4 çay kaşığı mercanköşk
4 yaprak adaçayı
4 çorba kaşığı tereyağı (eritilmiş)
200 ml su
1 çorba kaşığı salça
Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Etlere karabiber serpin. Üzerlerine sırasıyla 1 dilim pastırma, 1 dilim cheddar peyniri, 1 parça etli kırmızı biber, 1 adet adaçayı yerleştirip, mercanköşk serpin. Rulo şeklinde sarın, kürdan ile tuturun ve yağlanmış fırın tepsisine dizin.

Tereyağı, su ve salçayı karıştırın etlerin üzerlerine gezdirip folyo ile kapatın. Önceden ısıtılmış 180°C fırında 15 dak. pişirin. Folyoyu açıp 15 dak. daha pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

