



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HİNDİ VE SEBZELİ STRUDEL

500 gr. ekmek hamuru  
150 gr. karışık sebzeler (havuç, kabak, enginar, kereviz)  
300 gr. hindi eti (pişirilmiş)  
1 kase hazır beşamel sos  
1 su bardağı parmesan peyniri  
1 adet yumurta  
1 tatlı kaşığı susam  
2 yemek kaşığı margarin  
Tuz  
Karabiber

Enginar, havuç ve kabağı ayıkladıktan sonra yapışmaz yüzeyli tavada margarinle soteleyin. Bir tutam tuz ve karabiberle tatlandırın. Kerevizi küp küp kesip haşlayın. Sotelediğiniz ve haşladığınız sebzeleri soğumaya bırakın. Ekmek hamurunu yoğurup 2 adet hamur açın. Hamurun ortasına ve uzunlamasına, soğuttuğunuz sebzeleri ve küp kestiğiniz hindi etini yerleştirin. Üzerine diğer hamuru yayıp beşamel sosu sürün. Rendelenmiş parmesan peyniri, bir tutam tuz ve karabiber serpip rulo sarın. Hazırladığınız strudel'in üzerine çırpılmış yumurtayı fırçayla sürüp susam serpin. Yağladığınız yağlı pişirme kağıdı serili fırın tepsisine yerleştirin. 30 dakika dinlendirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 30 dakika pişirin. Pişirdiğiniz strudel'i dilimleyip ılık olarak servis yapın.