HİNDİLİ YUFKA KIZARTMASI

4 adet hazır yufka ekmeği (ince lavaş veya gözleme)
3 adet hindi göğüs eti
4 su bardağı su
1 su bardağı iri dövülmüş ceviz içi
1 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz, karabiber

Yufka ekmeklerini tezgaha yayıp üzerlerinde iki ya da üçer yemek kaşığı su gezdirerek yumuşatın. Yumuşamış ekmekleri rulo yapıp dilimleyerek 5 santim eninde parçalar meydana getirin. Diğer taraftan, hindi etlerini bir tencereye aktarıp su ve tuzu da ekleyerek 25 dakika kadar haşlayın. Rulo şeklindeki ekmek parçalarını hindinin suyunda ıslatıp orta boy bir fırın tepsisine yan yana sıralayın. Üzerlerine kuş başı doğradığınız hindi etlerini yerleştirip dövülmüş ceviz içini de serpiştirin. Tereyağını küçük bir tavada kızdırıp üzerinde gezdirin. 175 dereceye ayarlı fırmda 15-20 dakika pişirip sıcak sıcak servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:96645 • adı:Hindili Yufka Kızartması • gönderen:demelale • indirme tarihi:20.04.2024 - 06:05