HURMALI HİNDİ ROSTO

1 kg dövülmüş hindi göğüs eti
250 gram nce doğranmış Macar salamı
150 gram haşlanmış ve ezilmiş patates
150 gram hurma
100 gram doğranmış çemensiz hindi pastırması
30 gram endelenmiş keçi peyniri
30 gram Rendelenmiş parmesan peyniri
5 dal taze Kekik
50 gr Un
1 su bardağı Süt
200 gr tereyağı
1 tutam tuz
1 tutam karabiber

Salam, patates ezmesi, rendelenmiş parmesan, rendelenmiş keçi peyniri, kabuğu soyulmuş ve doğranmış hurma, 3 dal doğranmış taze kekik yaprağını karıştırın. Etin üzerine karışımı sürüp rulo sarın. Üzerine pastırmayı sarıp mutfak ipiyle bağlayın.
Rostoyu unlayın ve tereyağıyla soteleyip ısıya dayanıklı bir kabın içine alın. 3 dal taze kekik ile 1 çorba kaşığı unu 1 çorba kaşığı tereyağıyla kavurduktan sonra 1 su bardağı sütle sulandırıp karışımın üzerine dökün. Folyoyla sarıp önceden ısıtılmış 200 derece fırında pişirin. 25 dakika geçince folyoyu etin üzerinden çıkartıp kendi sosuyla 35 dakika daha pişirin. Fırından çıkartıp 10 dakika dinlendirin. Mutfak ipini kesip rostoyu dilimleyin ve harcıyla servis yapın. Hurmalı rostoyu baharat dalları ve yarım ay kesilmiş hurma ile süsleyip servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:115958 • adı:Hurmalı Hindi Rosto • gönderen:ihsan baysan • indirme tarihi:24.04.2024 - 17:35