



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAK DOLGULU HİNDİ ROSTO

650 gram patates
400 gram hindi eti
100 gram ıspanak
1 orba kaşığı Rendelenmiř parmesan peyniri
1 keçe Sebze suyu
Tuz
Karabiber
1 orba kaşığı margarin

Hindi etini et dvc ile iyice inceltin. Ispanağı, 1 orba kaşığı rendelenmiş parmesan peyniri, bir tutam tuz ve karabiber ile blenderde ekin.

Hindi etinin üzerine hazırladığınız ıspanaklı i dolguyu yayıp rulo sarın. (Gerekirse mutfak ipini kullanarak sarın.)

Patatesin kabuklarını soyup dilimledikten sonra sana yağı, tuz ve karabiber ile tatlandırın. Fırın kabına hindi rosto ve patatesleri aktarın.

Rostoya 1 keçe sebze suyu gezdirin. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 40 dakika pişirin. Fırından çıkarttıktan sonra soğumaya bırakın ve dilimleyin. Sıcak patates ile hindi rosto dilimlerini servis yapın.