ISPANAKLI HİNDİ

2 Parça Hindi Göğsü
Yarım Kg Ispanak
100 Gr Lor Peyniri
2 Çorba Kaşığı margarin
yeterince Karabiber, Kırmızı Toz Biber, Tuz

Hindi göğüs etinin ikisini de, hiç dövülmeden, ortasından kese şeklinde kesin. Kenarlarını kesmeden bıçağı ucuna kadar batırıp, sağa sola oynatarak çıkarın. Gerekirse parmağınızla da genişletebilirsiniz. Ispanağı haşlayıp ince ince kıyın ve bir kaba aktarın. Üzerine lor peynirini, tuzu, karabiberi ve kırmızıbiberi katıp karıştırın. Hazırladığınız harcı hindi göğüs etlerinin içine doldurun (doldurma işlemini varsa sıkma torbasıyla da yapabilirsiniz). Sonrasında göğüs etlerini fırın kabına yerleştirin. Üzerlerine eritilmiş margarin sürün. Arzuya göre, sürdüğünüz yağı kekik, kimyon vs. gibi baharatlarla tatlandırabilirsiniz. 200 derece fırında 15 dakika pişirin. Dilimleyip servis tabağına alın. Havucu uzun dilimler halinde kesmek için, soyacakla boydan boya bastırarak, soyar gibi kazıyın. Hindi göğüs etlerini, havuç dilimleri eşliğinde servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:88099 • adı:Ispanaklı Hindi • gönderen:kolay lokma • indirme tarihi:16.04.2024 - 11:39