# ISPANAKLI HİNDİ

2 parça hindi göğsü
1/2 kg ıspanak
100 gr. lor peyniri
2 çorba kaşığı sıvı yağ
Karabiber
Tuz
Kırmızıbiber
Süslemek için:
Havuç dilimleri

Etleri hiç dövmeden, ortasından kese şeklinde açın. Kenarlarını kesmeden bıçağı ucuna kadar batırıp sağa sola oynatarak çıkarın. Ispanağı haşlayıp ince ince kıyın. Üzerine lor peynirini ve baharatları katıp karıştırın. Hazırladığınız harcı hindi göğüs etlerinin içine doldurun. Etleri fırın kabına yerleştirin. Üzerlerine sıvı yağı sürün, arzu ettiğiniz baharatlarla tatlandırın. 200 derece fırında 15 dakika pişirin. Dilimleyip servis tabağına alın. İnce dilimler halinde kesilmiş havuçla servis yapın.

Fotoğraf "hanım abla" tarafından gönderildi. 24.10.2014

© lezzetler.com tarif no:89975 • adı:Ispanaklı Hindi • gönderen:necef • indirme tarihi:07.05.2024 - 12:16