



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSPANYOL USULÜ HİNDİ RULO

İçindekiler:

1 paket Hindi Bonfile

1 adet yeşil sivribiber (tohumları temizlenmiş, yarısı iri doğranmış, yarısı ince kıyılmış)

1 adet etli kırmızı biber (tohumları temizlenmiş, yarısı iri doğranmış, yarısı ince kıyılmış)

1 adet küçük boy salatalık

1 adet orta boy domates

1 adet sarımsak

3 çorba kaşığı zeytinyağı

Tuz, karabiber (arzu edilen miktarda)

1 çorba kaşığı pesto sos

İri doğranmış yeşil ve kırmızı biber, salatalık, domates, sarımsak, 2 çorba kaşığı zeytinyağını krema kıvamına gelinceye kadar robottan geçirin. İnce kıyılmış biberler, tuz, karabiber katıp harmanlayın.

Etlerin üzerine pesto sos sürüp rulo şeklinde sarın. Açılmamaları için kürdanla tutturup, bir fırın tepsisine yerleştirin. Üzerlerine kalan zeytinyağını sürün. Önceden ısıtılmış 180°C fırında etler yumuşayınca kadar, yaklaşık 20-25 dak. pişirin.

Etten kürdanı çıkarın. Bütün veya kalın halka dilimleyerek hazırladığınız sosla birlikte servis yapın.

