



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK ÜZERİNDE HİNDİ SARMASI

MALZEMELER

2 adet hindi schnitzel
4 dilim dana jambon
4 dilim kasar
2 adet kabak
1 dis sarımsak
1 adet biber
Tuz,karabiber yağ
2 adet kurdan

YAPILIŞ TARİFİ

Hindischnitzelleri doverek inceltin,tuz ve karabiberle tatlandırıp, arasına bir adet jambon ve bir adet peynir koyarak rulo şeklinde sarın,kurdan ile tutturun.

Hazırladığınız ruloları biraz kızartın,tavadan alın.Kabakları dilim dilim kesin,biraz sote edin.Uzerine kesilmiş sarımsak ve kup kup doğranmış biberi ekleyerek soteleme işlemine devam edin.Sebzelere biraz su ilave ederek,hindirulolarını tencerenin içine koyun.20 dakika kadar tencerenin kapagini kapatarak pisirin.

Pistikten sonra tencerenin kapagini acın ve fazla suyun buharlaşması için bir miktar daha pısmmeye bırakın.Pılav ile servis yapabilirsiniz.