



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KORDONBLÖ USULÜ HİNDİ

0.5 su bardağı krema
2 adet arpacık soğan
4 dilim füme Dana Jambon
4 dilim dil peynir
1.2 tatlı kaşığı kekik
1 yemek kaşığı zeytinyağı
4 adet hindi Eskalopu

Hindi eskaloplarına kekik serpin ve üzerlerine bir dilim jambon, bir dilim peynir koyun. Bu eskalopları yuvarlayın ve sicimle bağlayın. Üzerlerine tuz ve biber serpin. Puro şeklinde sarılmış bu etleri hafif ateşte ve zeytinyağında, üzerlerini örtmeden 20 dakika pişirin. Etleri daha önce zeytinyağında sarartılmış arpacık soğanlarını krema ile karıştırarak elde edilmiş bir sos ile ikram edin.