



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTIRMALI HİNDİ RULO

Tuba Acer

2 Dilim Hindi Göğüs Fileto
100 g Çemensiz Pastırma
1 Su Bardağı Kaşar Peyniri Rendesı
1 Adet Kırmızı Biber
1 Adet Sarıbiber
1/2 Çay Kaşığı Karabiber
1 Tatlı Kaşığı Tereyağı
3 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
1 Diş Sarımsak
4 Adet Kürdan
1 Su Bardağı Antep Fıstığı İçi

Hindi etlerini, biftek gibi çok ince olacak şekilde inceltelim. Tuz ve karabiber ile tatlandıralım. Üzerine sırasıyla; pastırma dilimleri, taze soğan, Antep fıstığı ve kaşar peyniri rendesini yayıp, rulo şeklinde önce sıkıca saralım, sonra streç film üzerine alüminyum folyo ile saralım. 180 derecelik fırında 15 dakika pişirelim. Sonrasında tavada tereyağı eritip içerisinde çevirelim. Dilimlenmiş salatalık ile servis edelim.