



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ HİNDİ RULO

4 kişilik
150'şer g ağırlığında 4 hindi şinitsemi,
tuz,
akbiber,
1 bağ maydanoz,
1 küçük soğan,
200 g taze peynir,
30 g eritilmiş tereyağı,
200 ml tavuk suyu (komprime),
2 yemek kaşığı krema,
1 yemek kaşığı tereyağı,
3 yemek kaşığı susam

Etleri dövün, tuz ve biber serpin. Maydanozu yıkayıp ayıklayın ve kıyın. Soğanı soyun, kıyın, maydanoz ile karıştırın. Maydanozlu karışımı peynire katın. Peyniri şnitsemelere sürün. Şnitsemeleri sarın, açılmamaları için kurdan saplayın.

Tereyağı kızdırın, ruloları 10 dakika kızartın. Tavadaki yağı tavuk suyu ile karıştırın, krema ilave edin. Şnitsemeleri tereyağında kızartılmış susam tohumu ile sunun. Çin marulu, lahana, kızarmış mantar gibi sebzeler ve erişte ile sofraya getirin.

[ML® Peynirli Tavuk Baget için tıklayın](#)