



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALSAMİK SİRKELİ ŞEFTALİLİ HİNDİ ROSTO

1,5 yemek kaşığı margarin
200 gr hindi fümeleri
2 adet şeftali
2 adet domates
1 kahve fincanı balsamik sirke
1 çay kaşığı karabiber
Tuz

1,5 yemek kaşığı sana margarinde ince dilimlenmiş hindi fümeleri soteleyin.
Tabaklara margarinde sotelenmiş hindi fümeleri roto, yarım ay kesilmiş 2 adet domates, yıkanmış ve ince dilimlenmiş 1 adet şeftaliyi aktarın.
Balsamik sirke, bir tutam tuz ve karabiberle rostoyu tatlandırın.
Şeftalili hindi fümeleri rostoyu şeftalinin rengi kararmadan hemen servis yapın.

