



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZ SOSLU HİNDİ RULO

3-4 büyük dilim hindi göğsü
150 gr. mantar
200 gr. lor peyniri
1 kase galeta unu
100 gr. salam
100 gr. ceviz
1 adet soğan
Yarım litre süt
1 çay bardağı krema
1 yemek kaşığı margarin
2 yemek kaşığı un
1 tatlı kaşığı tuz

Hindi eti ve salam hariç bütün malzemeyi karıştırarak margarin koyduğunuz tavada soteletin. Bir tepsiye önce ince dilimler halinde hindi etlerini dizin, onun üzerine salam dilimlerini dizin, en üstede hazırladığınız karışımı döküp rulo şeklinde sarın.buharda pişirin. Diğer tarafta süt,un ve cevizi karıştırın, hindi ruloların üzerine dökün.



Fotoğraf "son umut" tarafından gönderildi. 20.09.2015