CEVİZLİ ELMALI HİNDİ RULO

50 gr. iç ceviz
4 dal mercanköşk
2 adet kırmızı elma
15 ml. limon suyu
4 adet hindi şinitzel (160'ar gr.)
30 ml. sıvı yağ
15 gr. nişasta
40 gr. soğuk tereyağı küpleri
Şeker
Tuz
Karabiber

Cevizleri mikserde çok küçük parçalayın. 2 dal mercanköşkün yapraklarını ince kıyın. Elmaları kabuklarıyla irice rendeleyin. Limon suyu, iyice parçaladığınız cevizler, mercanköşk yapraklar ve elma rendesini karıştırın. Etleri yan yana dizin tuz, karabiber ekin ve üzerlerine elmalı karışımı paylaştırın. Kenarlarını hafifçe içine katlayarak sıkıca sarıp, kat yerlerini kürdanla tutturun. Tavada yağı iyice kızdırın. Ruloları kızgın yağda her tarafları açık kahverengi oluncaya kadar kızartın. Üstü kapalı, orta ateşte 45 dakika pişirin. Ruloları tencereden çıkartıp sıcak bir yerde bekletin. Pişme suyunu soğuk suda erimiş nişasta ile bağlayın. Tuz, karabiber ve bir tutam şeker ile tatlandırın. Soğuk tereyağı küplerini teker teker kaynayan sosa katıp karıştırın. Sıcak olarak beklettiğiniz hindi ruloları sosun içine koyun. 5 dakika sonra ateşten alın. Kalan 2 dal mercanköşkle süsleyip yanında patates püresi ile servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:8555 • adı:Cevizli elmalı hindi rulo • gönderen:süzük • indirme tarihi:28.04.2024 - 09:03