



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## DEGLASAJ SOSLA LEZZETLENDİRİLMİŞ HİNDİ BUDU RULOSU

5 adet Pınar Hindi but biftek  
75 gr. Pınar tereyağı  
6 gr. kuru kekik  
2 dal taze kekik  
50 cm. mutfak ipi  
10 gr. tuz, 4 gr. Karabiber  
Deglasaj sosu için:  
30 gr. Pınar Tereyağı  
1/2 lt. tavuk suyu  
1/2 adet ayva  
1/2 adet kırmızı etli biber  
1 adet kereviz yaprağı sapı  
1/2 adet kuru soğan  
5 gr. Nişasta  
10 gr. tuz  
4 gr. Karabiber

Hindi but biftekleri tuz, kuru kekik ve karabiberle lezzetlendirin. Üzerine eritilmiş tereyağı sürün. Bir dal kekiği, her bifteğin kısa kenar boyuna koyup, uzun kenarından kıvrarak rulo yapın. 4ple sıkıca sarın. Fırın tepsisinin ortasına iri doğranmış soğan, kırmızı biber ve yaprak kerevizi koyup, karışımın üzerine hindi but biftek rulosunu yerleştirin. Eritilmiş tereyağı sürüp, 170 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 35-40 dakika pişirin.

Deglasaj sosun hazırlanışı:

Hindi ruloyu pişirdiğiniz tepsiyi içinde kalan sebzelerle birlikte ocağa koyup ısıtın. İçine tuz ve karabiberi serpip karıştırın. Suyunu biraz çekince içine az suda eritilmiş nişastayı ilave ederek sosu koyulaştırın.

Servis önerisi:

Hindi ruloyu ince dilimleyip, tabağın ön tarafına düzgünce yerleştirin. Deglasaj sosun birazını rulonun üzerinde gezdirin. Sosun geri kalanını tavuk suyunda poza edilmiş ayvanın içine doldurun. Kabuksuz portakal dilimleri, 2 dilim ızgara soğan, 3 dal kekik ve 1 yemek kaşığı patates püresi eşliğinde servis yapın.



Fotoğraf "hido" tarafından gönderildi. 23.06.2017