



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ KREMALİ HİNDİ SARMA

4 kişilik
500 g domates,
75 g ağırlığında 8 adet hindi (yoksa tavuk) snitsel,
150 g cin mantarı,
30 g eritilmiş tereyağı,
yarım bağ fesleğen,
200 g şanti,
sarmıksaklı tuz,
beyaz biber.

Domatesleri kaynar suya bastırıp ortadan kesin, çekirdeklerini çıkartın ve fındık büyüklüğünde doğrayın. Etleri soğuk su ile yıkayarak mutfak havlusu ile kurulayın. Etlerin içine kıyılmış mantar koyup rulo yapın kürdanla tutturun. Sarmaları tavada kızartın, domates ve şanti ilave edin, tuz ve biber katın. Kızardıktan sonra 2 santimlik dilimlere kesin ve üzerine sosunu dökün, fesleğen ile garnitür yapın. Yeşil makarna ile sofraya getirin.