



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HİNDİ ESKALOP

1 Kg Hindi Filetosu  
¾ Su Bardağı Krema  
6 adet Domates  
4 adet Kuru Soğan  
3 adet Kırmızı ya da Sarı Dolmalık Biber  
4 yemek kaşığı Zeytinyağı  
Tuz  
Tatlı Kırmızı Biber  
Acı Kırmızı Biber  
Karabiber

Soğanları ince ince çentin ve 2 yemek kaşığı zeytinyağı içinde hafifçe pembeleştirin. Üstüne şeritler halinde kesilmiş dolmalık biberleri ve kabukları çıkarılarak ufak ufak doğranmış domatesleri ilave edin. Bu karışımı hafif ateşte domateslerin suyu uçuncaya kadar pişirin. Üstüne krema, tuz, karabiber, tatlı ve isteğe göre acı kırmızı biberi ilave edin. Hindi filetolarını uzun şeritler halinde kesin. Geri kalan 2 kaşık zeytinyağında kızartın. Servis tabağına hindi eskalopları, sebze püreniz ile birlikte süsleyerek ikram ediniz.

---