



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HİNDİ FLETO GÜVEÇ

- 1 kilo hindi bonfile (dilimlenmiş)
- 1 adet orta boy soğan
- 3 diş sarımsak
- 5-6 yaprak adaçayı
- Yarım demet maydanoz
- 2 adet kereviz sapı
- 1 su bardağı fındık (kavrulmuş)
- Karabiber
- 1 çay bardağı fındıkyağı veya zeytinyağı
- 50 gram un
- 100 gram otlu peynir (ufalanmış)
- 2 su bardağı et suyu (kaynar)
- Tuz
- 50 gram tereyağı (eritilmiş)

Soğan, sarımsak, adaçayı, maydanoz, kereviz sapları, fındık ve yağı püre kıvamına gelinceye kadar robottan geçirin. Bu harcın yarısını bir fırın kabına yayın. Etlerin her iki yüzünü una bulayın. Fazla unları silkeleyin. Kalan yağı ısıtıp etlerin her iki tarafını hafifçe pişirip kağıt havlu üzerine alın. Yağları süzöldükten sonra yayılmış harcın üzerine dizin. Kalan harcı ve peyniri etlerin üzerine yayın. Et suyu, tereyağı, tuz ve karabiberi ekleyip alüminyum folyoyla kapatın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 15 dakika pişirin. Folyoyu alıp 10 dakika daha pişirin. Maydanoz ve adaçayı yapraklarıyla süsleyin.