



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİ PASTIRMALI TAVUK RULOLARI

8 dilim hindi pastırma
4 dilim ince dövülmüş tavuk eti
8 dal dereotu
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber

İki dilim hindi pastırmanın üzerine bir dilim tavuk eti ve iki dal dereotu koyun. Tuz ve karabiberini ayarlayıp rulo yapın. Kalan malzemeyi de aynı şekilde hazırlayın ve eritilmiş tereyağında önlü arkalı kızartın. Ruloları yağlanmış fırın tepsisine yerleştirip önceden ısıtılmış 200 derece fırında 10 dakika pişirin.