HİNDİ ROSTO İÇİN

650 gr hindi göğsü
1 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı bal
Bir limonun suyu
Kırmızı toz biber
Karabiber
Tuz

Küçük bir cam kasenin içerisinde 1 yemek kaşığı zeytinyağını, 2 yemek kaşığı balı, 1 limonun suyunu, kırmızı toz biberi, karabiber ve tuzu ilave edip güzelce karıştırın. Geniş bir borcamın içine biraz zeytinyağı ilave edip hindi göğüslerinin her iki tarafını zeytinyağlayın. Hazırladığınız sos karışımını bir fırça yardımı ile hindilerin her tarafına gelecek şekilde sürün. Borcamın içindeki hindinin üzerini alüminyum folyo ile kapatın. Fırına aldığınız hindiyi 200 derecede 60 dakika kadar pişirin. Yumuşacık pişmiş hindi rostonuz hazır. Tercihinize göre pişirdiğiniz küçük soğanlar ve elma dilim patateslerle tabağınızı süsledikten hindi rostonuzu servis tabağınıza alabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:166492 • adı:Hindi Rosto İçin • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:21.05.2024 - 05:07