HİNDİ RULO

1 adet bütün hindi ya da kişi sayısına göre bonfile hindi etleri
Pul biber
Yeşil fıstık
Kekik
Renkli biberler
Mantar çeşitleri
Dilediğiniz kadar patates
Havuç
Arpacık soğan
Brokoli
Sos için:
Krem şanti

Elinizde temizlenmiş bütün bir hindi varsa, hindinin karnını yarıına kadar açın. Kemiklerini alın ve etlerini bir kaç dakika dövüp, inceltin. Kemiksiz hindinin içine tuz, pul biber, yeşil fıstık serpip, eti rulo haline getirin. Yanmayan iplerle ruloyu sımsıkı sarın. Üzerine tereyağı sürüp, kırmızı toz biber ve kekik serpin. Derin bir kaba koyun, üzerini folyo ile kaplayın. 180 derecelik fırında 40, 45 dakika süreyle pişirin. İplerini çözünce, isteğinize göre kalın ya da ince olarak dilimleyin. Piştiğinde tereyağı ve baharatların yardımıyla oluşacak sosu, kremayla çoğaltabilir, bu sosla hindinizi servis yapabilirsiniz. Ayrıca haşlanmış arpacık soğan, havuç, kabak, brokoli, renkli biberler, mantar ve taze baharatlarla renkli ve doyurucu bir tabak oluşturabilirsiniz. Haşlanmış patates de hindinin yanında çok iyi gidiyor.

Not: Patatesi soğanla bir kaç dakika sotelerseniz lezzetini arttırırsınız.

© lezzetler.com tarif no:118608 • adı:Hindi Rulo • gönderen:bedri • indirme tarihi:12.05.2024 - 13:08