HİNDİLİ ENGİNAR OGRATEN

350 gram hindinin beyaz eti
200 gram çiğ krema
4 adet enginar
4 adet patates
1 diş sarımsak
3 çorba kaşığı rendelenmiş parmesan peyniri
1 çorba kaşığı maydanoz
Tuz
Tane beyaz biber
2 çorba kaşığı tereyağı

Enginarların tüylü kısımlarını temizleyip büyük yaprak kısımlarını ayıkladıktan sonra yarım ay kesin. Yapışmaz yüzeyli tavada tereyağını ısıtıp enginar dilimlerini 1 diş sarımsak, bir tutam tuz ve öğütülmüş beyaz biberle soteleyin.
Patateslerin kabuğunu soyup küçük parçalara kestikten sonra yarım çorba kaşığı tereyağı ile al dente soteleyin. Bir tutam tuz ve öğütülmüş beyaz biberle tatlandırın. Hindi etini dilimleyin. Diğer tarafta çiğ kremayı 2 dakika ısıttıktan sonra ocaktan alın. Masaya getirebileceğiniz ısıya dayanıklı bir fırın kabına önce enginarları ve patatesleri eşit ölçüde yerleştirin.
Üzerine hindi eti dilimlerini dizin. Isıttığınız çiğ kremayı rendelenmiş parmesan peyniri, bir tutam tuz ve öğütülmüş beyaz biberle karıştırıp hindi eti dilimlerinin üzerine gezdirip önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Doğranmış maydanozla sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:113639 • adı:Hindili Enginar Ograten • gönderen:mevlüd • indirme tarihi:18.05.2024 - 06:00