



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİRLİ HİNDİ SARMASI

1 kg. Pınar Hindi Göğüs Biftek
100 gr. Pınar Tereyağı
200 ml. Pınar Krema
80 gr. Pınar Bal
1 lt. kıvamlı şeker şurubu
1 adet taze sıkılmış portakal suyu
20-25 adet kuru incir
50 gr. taze kişniş
250 gr. Ceviz
Krema için:
200 gr. Pınar Labne
200 gr. Pınar Krema
100 gr. Tozşeker
1 adet limon kabuğu rendesi

Hindi biftekleri çok ince yapraklar halinde açın. Yaprakları portakal suyu, bal ve kremayla marine edin. Bıçakla uzunlamasına keserek açacağınız incirlerin içine ceviz ve kişniş yerleştirin. İncirleri bifteklerin üzerine sararak rulo yapın. Ruloları buzlukta bir süre dinlendirerek sertleşmelerini sağlayın. Sertleşen rulolarını aralıklarla keserek tepsiye yerleştirin. Her dilim üzerine fındık büyüklüğünde bir tereyağı parçası koyun. 180 derece ısıtılmış fırında kızarana dek pişirin. fiiker şurubunu kızaran hindilerin üzerine ilave edip fırın ısısını 160 dereceye düşürün. fiiker şurubu tepsi içerisinde göz göz olunca, tatlıyı fırından alın. Krema ve labneyi çırpıp kıvama getirin. Rendelenmiş limon kabuğunu ve şekeri ilave ettikten sonra, buzlukta bir süre bekletip soğutun. İncirli hindi sarmasını, krema sos eşliğinde, sıcak olarak servise sunun.

