ISPANAK YATAĞINDAN HİNDİ CORDON BLEU

1 su bardağı un
1 adet yumurta
1 su bardağı galeta unu
4 parça hindi fileto
8 dilim kaşar peyniri
8 dilim salam
500 gr ıspanak
1 adet orta boy ay şekilde kesilmiş soğan
1 adet kırmızı biber küpler halinde kesilmiş
3 yemek kaşığı yağ
2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Hindi filetolarının arasına 2 şer dilim kaşar ve 2 şer dilim salam koyup sarılır ve kenarları kürdan ile tutturulur. daha sonra filetolar önce beyaz una, sonra yumurta batırılır. hemen sonrasında galeta ununa batırılarak 3 yemek kaşığı margarin ile kızdırdığımız tavada arkalı önce kızartılır. kızartma işleminden sonra kürdan çıkarılır.
1 yemek kaşığı margarin ile ayrı bir tavada soğanlar kavrulur. Kırmızı biber de ilave edilir ve 2-3 dk pişirilir. Sonra yıkanmış ayıklanmış ıspanaklar, tuz ve karabiber de eklenir. Ispanaklar suyunu çekene kadar orta ateşte pişirilir. Suyunu çeken ıspanaklar 5 dk daha tavada çevrilir ve altını kapatırız.
Servis tabağına önce ıspanaklardan sonrada hindili cordon blue ekleyerek servis ederiz.

© lezzetler.com tarif no:136019 • adı:Ispanak Yatağından Hindi Cordon Bleu • gönderen:develi • indirme tarihi:04.05.2024 - 04:18