



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ISPANAKLI JAMBONLU HİNDİ SARMASI

750 gram fileto hindi göğüs eti
300 gram ıspanak
100 gram dana jambon
1 tane yumurta
1 tane soğan
2 diş sarımsak
1 çay bardağı kaşar peyniri
2 yemek kaşığı margarin
1 dal biberiye biberiye
1 çay kaşığı tuz

Fileto hindi etinin sarılabilmesi için döverek biraz incelttin. 1 yemek kaşığı yağı tavada ısıtın. Yemeklik doğradığınız soğan ve sarımsağı ekleyip soteleyin. Soğan yumuşayınca yıkayıp iri doğradığınız ıspanağı ekleyip karıştırın. Ispanaklar hafif pişmeye yakın tuz ve karabiberi ekleyin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. İyice soğuyan ıspanaklı harcın suyunu süzün. Bir çırpılmış yumurtayı ekleyip karıştırın. Fileto hindi etini tezgaha yayın. Üzerine biberiyeleri serpin. Jambon dilimlerini yayın. Ispanaklı harcı da yayın. Rendelenmiş kaşar peynirini serpin. Rulo şeklinde sarıp kenarlarını kürdanla kapatın veya fırın ipi ile bağlayın. Yarım yemek kaşığı sana yağın tavada ısıtın. Hindi sarmasını tavaya alıp her iki tarafını kızartın. Hindi sarmasını fırın kabına alıp üzerine kalan sana yağın aktarın ve alüminyum folyo ile kapatın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30-35 dakika pişirin. Üzerindeki alüminyum folyoyu kaldırıp 10 dakika daha pişirin. Fırından çıkarıp 5 dakika dinlendirin. Dilimleyerek servis yapın.