



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JAMBONLU KEKLİK DOLMASI

- 4 tane ikiye bölünmüş büyük jambon dilimi
- 7 kahve kaşığı hardal
- 2 dilim Süt emdirilmiş ve iyice sıkılmış ekmeğin içi
- 3 çorba kaşığı dolusu rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı yağ
- 130 gr haşlanmış keklük göğüs eti
- 80 gr eritme peyniri
- 2 adet adaçayı yaprağı
- Tuz
- 1 tatlı kaşığı biber
- 2 çorba kaşığı süt

Keklik göğsünü ve süt emdirilmiş ekmeğin içini makede iki kez çekin.

Bir güveç içinde toplayın. Yumurtayı, rendelenmiş kaşar peynirini ve çok ince kıyılmış adaçayı yapraklarını karıştırıp, biraz tuz ve biber ekleyin.

Hardalı jambonlara sürün. Ortalarına hazırladığınız karışımı koyup jambonları yuvarlayarak sarın. Sarılmış jambonları una bulayın. ikişer ikişer, kürdan geçirip, kızgın yağın içinde birkaç dakika kızartın. Sütü üstüne döktükten sonra, ince dilimlenmiş peyniri jambonlara sarın.

Tencerenin kapağını açıp, ateşi iyice kısın. Peyniri eritmek için 5 dakika pişirmeye devam edin. Sarılmış jambonları servis tabağına koyup, servis yapın.

