



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞAR PEYNİRLİ SEBZELİ HİNDİ BONFİLE SARMA

- 2 kaşık (30 ml) sıvıyağ
- 1.5 bardak(375 ml) dilimlenmiş mantar
- 1 adet kırmızı biber şeritler halinde dilimlenmiş
- 3 su bardağı(750 ml) yıkanmış bebek ıspanak yaprakları
- 1 adet soğan, doğranmış
- 1 diş sarımsak, kıyılmış
- Tuz
- Taze çekilmiş karabiber
- 4 adet büyük hindi bonfile
- 120 gr. kaşar peyniri, 4 büyük dikdörtgen halinde kesilmiş
- 1/2 bardak (125 ml) su

Fırını 180 ° C ye ayarlayın. Yüksek ateşte bir tavada yarım tereyağını eritin ve mantarları , ince şeritler halinde kesilmiş kırmızı biberleri, sarımsak ve soğan ilavesi ile sotelemeye başlayın. Karabiber ekleyip sebzeler yumuşayıp pişince bir yerde soğumaya bırakın. Hindi etlerimizi kesme tahtası üzerine alıp teker teker yanlamasına incecik olacak şekilde ikiye kesin.Daha sonra üzerine naylon bir poşet koyup dövelim.Bir kavanoz ile de bu dövme işlemini gerçekleştirebilirsiniz. Etimiz incecik olunca hafif pişirdiğimiz ıspanak yapraklarını yayalım.Sonra mantarlı sebze ve en üstününde iki çubuk kaşar peynirini uzunlamasına yerleştirelim. Etimizi yufka sarar gibi börek gibi kapatıp gerekli yerlere kürdan batıralım.Tüm etleri bu şekilde hazırlayalım. Tavada yüksek ateşte kalmış tereyağı ile etlerin her tarafını kahverengileştirelim.Tuz ve karabiber serpelim. Fırın kabımıza etlerimi yerleştirip sıcak tavaya suyu döküp tavadaki tüm lezzeti alıp sos gibi etlerin üzerine döküp fırına verelim. Yaklaşık olarak 20 dk. yeterlidir.

