



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞARLI HİNDİLİ SANDVIÇ

800 gram hindi göğüs eti
6 yemek kaşığı yağ
4 adet kuru soğan
6 adet carliston biber
2,5 tatlı kaşık kekik
2 tatlı kaşık tuz
6 adet domates
4 diş sarımsak
2 su bardağ rendelenmiş kaşar peyniri
2 su bardağ mısır
3 adet brokoli

Hindi eti, soğan ve biberi küçük parçalar halinde doğrayın. Orta boy tavaya yağı alıp kızdırın ve soğanları ekleyin. Soğanların rengi değişince biber ve hindi etlerini ilave edin. Tavanın kapağını kapatıp kısık ateşte yaklaşık 50 dakika pişirin. Tavayı ocaktan indirmeden önce tuz ve kekik ekleyip karıştırın. Sosunu hazırlamak için sarımsak ve domatesleri rendeleyin. Küçük bir tavaya alıp kıvamı koyulaşmaya kadar pişirin. Her bir sandevç ekmeğinin ortasına hindili harç koyun. üst üste dizip fırın tepsisine dizin. Dürümlerin üzerinde domates sosunu gezdirin. Kaşar peyniri rendesini sandviçlere pay edin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında peynir eriyene kadar pişirin. Dilerseniz mısır, brokoli gibi haşlanmış sebzelerle servis yapın.

