



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KORDON BLÖ USULÜ HİNDİ

Michael Montignac

4 HİNDİ ESKALOPU
4 DİLİM FÜME DANA JAMBON
4 DİLİM DİL PEYNİRİ
1/2 TATLI KAŞIĞI KEKİK
1 ÇORBA KAŞIĞI ZEYTİNYAĞI
Sos:
2 ARPACIK SOĞANI (KIYILMIŞ)
2 ÇORBA KAŞIĞI ZEYTİNYAĞI
YARIM SU BARDAĞI KREMA

Hindi eskaloplarına kekik serpin ve üzerlerine bir dilim jambon, bir dilim peynir koyun. Bu eskalopları yuvarlayın ve sicimle bağlayın. Üzerlerine tuz ve biber serpin. Puro şeklinde sarılmış bu etleri hafif ateşte ve zeytinyağında, üzerlerini örtmeden 20 dakika pişirin. Etleri daha önce zeytinyağında sarartılmış arpacık soğanlarını krema ile karıştırarak elde edilmiş bir sos ile ikram edin.