KUŞKONMAZLI HİNDİ SARMASI

Malzeme
- 250 g kuşkonmaz (haşlanmış)
- 50 g Sana yağ
- 4 hindi göğsü
- 1 adet soğan ince doğranmış
- 10 adet mantar (ince dilimlenmiş)
- 4 yemek kaşığı krema
- Fesleğen ezmesi
- 2 yaprak fesleğen
- 1 yemek kaşığı fesleğen
- 1 yemek kaşığı parmesan peyniri (toz)
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı

Hazırlanışı
Bir havan içerisinde yağ hariç hepsini macun gibi oluncaya kadar eziniz. Daha sonra zeytinyağını ilave edip bir karışım hazırlayınız.
Yağ ısıtıp hindileri iki taraflı pişirip sıcak bir yerde tutunuz. Aynı tavanın içine soğanları koyup 2-3 dakika kavurup mantarları ilave edip, 2 dakika daha kavurunuz 1,5 bardak tavuk suyunu, fesleğen ezmesini, kuşkonmaz ve hindileri ilave edip tuz ve biberlerini kontrol ettikten sonra 20-25 dakika daha pişiriniz.
Hindileri çıkarıp pişme suyunu blendırda ya da el püre makinesine koyup tüm sebzelerin ezilmesini sağlayıp, kremayı ilave edip, kaynama noktasına getirip ocaktan alıp hindilerin üzerine koyup servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:28684 • adı:Kuşkonmazlı Hindi Sarması • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:04.05.2024 - 03:44