# MANTARLI HİNDİ RULO

1 adet hindi göğüs (derili)
500 gr mantar
1 adet pırasa
1/4 demet maydanoz
1 limon rendesi
2-3 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı zeytinyağı
200 ml tavuk suyu
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı taze karabiber

Hindilerin derisini parçalamadan çıkartın. Son aşamada bu derileri sarmak için kullanacaksınız. Göğüs etlerini bölmeden ikiye açın, hafifçe döverek inceltin. Pırasaları yıkayın ve ufak ufak doğrayın. Aynı şekilde mantarları da temizleyin ve küçük parçalara bölün.
Pırasa ve mantarları zeytinyağında soteleyin. Kıyılmış maydanoz, limon rendesi, tuz, biber ilave edin. Hindi göğüslerini tezgaha koyun, içlerine 1 kaşık tereyağını fındık büyüklüğünde parçalar halinde serpiştirin. Hazırlanan mantar karışımını sürün ve rulo yapın.
Hindi rulonun üzerine tereyağını parça parça paylaştırın. Tuz ve biber serpin. Ruloları önceden ayırdığınız deri ile kaplayın. Eritilmiş tereyağını sürün ve formu bozulmaması için bağlayın. Hazırlanan hindi ruloyu fırına girecek bir kaba veya tepsiye alın, tavuk suyu ilave edin.
190 derece ısıtılmış fırında 60-70 dakika pişirin. Ara sıra pişme suyunu hindinin üzerine gezdirin. 40-45 dakika sonra, hindi yeterince kızarmış duruma geldiğinde üzerini folyo ile örtün ve bu şekilde pişirmeye devam edin. Piştikten sonra servis tabağına veya kesme tahtasına alın. Kesmeden önce 15 dakika kadar bekleyin. Tepside kalan suyu süzün, ufak bir tencerede 10-15 dakika daha pişirin, lezzetine göre gerekirse tuz, biber ilave ederek sos hazırlayın.

© lezzetler.com tarif no:155486 • adı:Mantarlı Hindi Rulo • gönderen:ğĞüÜşŞİöÖçÇ • indirme tarihi:05.05.2024 - 11:24