MANTARLI HİNDI (VENEDİK)

2 dilim hindi biftek
2 dilim kaşar peyniri
100 gr. blodsopp mantarı
200 ml. (1 kutu) krema
2 yemek kaşığı margarin
2,3 yemek kaşığı soya sosu
Tuz
Karabiber
Kekik
3-4 diş sarımsak
Kürdan

Yağı, ezilmiş sarımsak, kekik ve hindi biftekleri bir kap içerisinde elinizle yavaşça harmanlayarak etlere yavaşça sosu yedirin ve 1 saat kadar bekletin. Mantarları temizleyip bir tenecere içerisinde hiç doğramadan bütün olarak koyup kapağı kapatın ve mantarlar kendi suyunu salıp çekene kadar pişirin. Bekleyen hindi etleri bir tezgahta düzgün bir şekilde yerleştirin ve içine bir dilim kaşar ve mantarların yarısını koyup rulo yapınız ve etraflarını kürdan yardımıyla tutturup yağsız teflon tavada etrafını kızartıp derin bir tepsiye yada borcama yerleştirin. Geri kalan malzemeyide aynı şekilde hazırlayıp iki ruloyu tepside yan yana yerleştirin. Üzerine krema ve soya sosunu karıştırıp dökün, 190 dereceli fırında 1 saate yakın pişirin.

© lezzetler.com tarif no:111880 • adı:Mantarlı Hindı (Venedik) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:10.05.2024 - 01:33