



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MANTARLI VE BİBERLİ HİNDİ ŞİŞ

### MALZEMELER

400 gr hindi göğüs eti  
Yarım demet maydanoz  
1 dolmalık sarıbiber  
1 salçalık kırmızıbiber  
6 diş sarımsak  
4 büyük boy kültür mantarı  
2 çorba kaşığı zeytinyağı

### YAPILIŞ TARİFİ

\* Hindi etlerini dövüp inceltin. İki parmak eninde uzun şeritler halinde kesin. Maydanozu temizleyip kıyın. Biberleri temizleyip kalın şeritler halinde kesin. Mantarları temizleyip boyuna ortadan ikiye kesin.

Sarımsakları soyun.

\* Zeytinyağı, tuz ve karabiberi bir kaptaki çırpıp hindi etlerinin üzerine fırçayla sürün. Kıyılmış maydanozu üzerlerine serpiştirip rulo şeklinde sarın. Çöp şişlere, hindi sarma, mantar, biber ve sarımsak sıralamasıyla dizin. Izgarada pişirip sıcak olarak servis yapın.