



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PASTIRMALI HİNDİ RULO

Gamze Gülüçmen

4 Dilim İnce Hindi Göğüs Fileto
100 g Çemensiz Pastırma
1 Tatlı Kaşığı Antep Fıstığı İçi
1 Çay Bardağı Kaşar Peyniri Rendesini
1 Demet Taze Soğan
1 Adet Salatalık
1 Tatlı Kaşığı Tereyağı
İsteğe Bağlı Tuz
İsteğe Bağlı Karabiber

Hindi etlerini, biftek gibi çok ince olacak şekilde inceltelim. Tuz ve karabiber ile tatlandırılırız. Üzerine sırasıyla; pastırma dilimleri, taze soğan, Antep fıstığı ve kaşar peyniri rendesini yayıp, rulo şeklinde önce sıkıca saralım, sonra streç film üzerine alüminyum folyo ile saralım. 180 derecelik fırında 15 dakika pişirelim. Sonrasında tavada tereyağı eritip içerisinde çevirelim. Dilimlenmiş salatalık ile servis edelim.