



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMAYA SARILMIŞ HİNDİ GÖĞSÜ

<https://www.mediashop.tv>

1 adet hindi göğsü, kemiksiz
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı öğütölmüş karabiber
350 g içi doldurulabilir ekmek, önceden pişirilmiş
10 dilim çemensiz pastırma

Hindi göğsünü ortadan kesin ve dilim dilim yarin.

Pastirmaları pişirme kağıdı üzerinde şekillendirin.

Dilim dilim yarılmış hindi göğsünü pastirmasının üzerine koyun, tuz ve karabiber dökün.

Hindi göğsünün ortasına dolguyu bir kaşık yardımıyla yayın. Ardından tüm malzemeleri rulo haline getirin.

Ruloyu uçlarında ve ortasından birleştirin.

Izgara şişini hindi göğsünün ortasına geçirin. Çatalları sabitleme aparatından yardımıyla sabitleyin ve şişiyi Povver AirFryer Multi-Fundiona yerleştirin.

Izgara düğmesine basın ve zamanlayıcıyı 45 dakikaya ayarlayın.

Orta sıcaklığı 70C ulaştığında hindi hazırdır.

Kızarmış kuşkonmaz ile servis yapın.

