

特式萍果焗火雞

譚鄭瑛玲著

嫩火雞 1 只, 約 10 磅

餡料:

靚紅萍果	3 個, 去皮, 去核, 切片
乾小紅莓	1/2 量杯
雀肉肝醬	1 條, 拆開, 搗爛
煙肉	5 片, 拖水, 切粒
有味麵包粒	3 量杯
白蘭地酒	1 湯匙
糖	2 茶匙
玉桂粉	1 茶匙
鹽	1 茶匙

做法:- 1. 熱鑊, 落少許牛油, 炒香煙肉, 再加入全部餡料. 炒勻.

2. 將炒香之餡料塞入火雞腔內, 封好, 置預熱至 F:360 度之焗爐內, 焗至火雞皮呈金黃色至熟, 即可取出供食.