BARBUNYA FASULYELİ HİNDİ (ÇİN)

750 g haşlanmış hindi göğüs eti (ince şeritler halinde kesilmiş)
300 g barbunya fasulyesi (8 saat suda bekletilmiş)
1 orta boy soğan (iri doğranmış)
2 diş sarımsak (kıyılmış)
1 küçük tarçın çubuğu (yaklaşık 7,5 cm boyunda; ortadan uzunlamasına 2'ye ayrılmış)
1/2 tatlı kaşığı kekik
1/4 tatlı kaşığı pul kırmızıbiber
1 defne yaprağı
250 g sultani bezelye (kılçıkları ayıklandıktan sonra, ince şeritler halinde kesilmiş)
1 küçük kavun (kabuğu soyulup, çekirdekleri temizlendikten sonra, küçük küpler halinde doğranmış)
6 taze soğan (ince doğranmış)
3 orta boy domates (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra, iri doğranmış)
1 dolmalık biber (sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra, doğranmış)
1 yeşil salata
Sosu:
1/2 su bardağı sirke
1 limonun suyu
2 çorba kaşığı hardal
2 çorba kaşığı bal
15 damla acıbiber sosu
1/4 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
2 diş sarımsak (kıyılmış)
2 tatlı kaşığı kişniş (isteğe bağlı)
8 cl. ayçiçek yağı
4 çorba kaşığı natürel zeytinyağı

Barbunyaları süzüp, 4 litrelik (16 su bardağı) bir tencereye koyarak, soğanlar, sarımsaklar, tarçın, kekik, pul kırmızıbiber ve defne yaprağını ekleyin. Karışımın üstünü 5 cm örtecek kadar da su koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, bir taşım kaynatın. Kaynamaya başladıktan sonra 10 dakika pişirip, ateşi kısın. Yüzeyde biriken köpükleri kaşıkla alıp attıktan sonra, tencerenin kapağını kapatarak, barbunyaları yumuşayıncaya kadar (1 -1,5 saat) pişirin. Tencereyi ateşten alıp, barbunyaları bir süzgeçte süzerek (süzgeçte kalan tarçın çubuğu şeritleri ve defne yaprağını alıp atın), iyice süzülmeye bırakın.
Bezelyeleri kaynar suda 15 saniye haşlayıp, süzerek, soğuk su altında çalkalayın ve kâğıt mutfak havlusu üstünde kurumaya bırakın.
Zeytinyağı ve ayçiçek yağı dışında bütün sos malzemesini blendır kabına koyup, 15 saniye karıştırın. Yağları ekleyip, pürüzsüz bir kıvam alıncaya kadar (yaklaşık 15 saniye) karıştırın.
Büyük bir tencerede kavun parçaları, taze soğanlar, domates, parçaları, dolmalık biber parçaları ve hindi eti şeritlerini karıştırın. Bezelyeleri ve barbunyaları ekleyip, üstüne sosun yarısını boşaltarak, hafifçe karıştırın. Yeşil salata yapraklarını bir servis tabağına dizip, tenceredeki hindili karışımı üstlerine aktarın. Kalan sosu salataların üstüne gezdirip, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:30850 • adı:Barbunya Fasulyeli Hindi (Çin) • gönderen:indigo • indirme tarihi:05.05.2024 - 05:41