FIRINDA HİNDİ

1 adet hindi
3 su bardağı pirinç
200 gr fıstsk içi
100 gr kuşüzümü
120 gr dolmabaharı
3 çorba kaşığı kekik
3 çorba kaşığı nane
4 çorba kaşığı tuz
5 adet soğan
1 su bardağı sıvıyağ
Dört buçuk su bardağı su
Üzerine sürmek için:
Sıvıyağ ve pulbiber
Sosu için:
5 kg kemik
5'er kg kereviz, pırasa ve soğan
1 demet maydanoz
Yarım kg salça
100 gram sarımsak ve biberiye
200 gr tavuk kıyması
Sotelemek için:
Çok az tereyağı
Dekor için:
Oval doğranmış, haşlanıp sotelenmiş kabak
30 adet oval doğranmış, haşlanıp yağda sotelenmiş küçük patates
1 kg haşlanıp, yağda sotelenmiş kestane

Öncelikle sosu hazırlayabilirsiniz. Bunun için kemikleri fırında kızartın. Fırında pişirilip biraz yakılmış kereviz, pırasa, soğan ve maydanozu kemiklerle birlikte kaynatın. Salçayı ekleyin. İçine sarımsak ve biberiyeyi katıp, minimum 12 saat kaynatın. Bu arada üzerinde oluşan köpükleri alın. Piştikten sonra içine yağda sote edilmiş tavuk kıymasını ekleyin. Diğer yandan iç pilavı hazırlayın. İnce doğranmış soğan, fıstık içi ve kuş üzümünü sıvıyağda soteleyin. Daha sonra, ayıklanıp yıkanmış pirinci ekleyin. Baharatları ilave edin. Suyunu ekleyerek pilavı pişirin. Bu iç pilavı, temizlenmiş hindinin içine doldurun. Hindinin üzerine sıvıyağ ve ve pulbiber sürün. 150 derece fırında 2 saat pişirdikten sonra bir tepsiye koyup, dekor malzemeleri ile süsleyin. Hindiyi, ayrı bir kaba aldığınız sos ile birlikte servis yapın.

Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 05.01.2022

© lezzetler.com tarif no:35718 • adı:Fırında Hindi • gönderen:şekerci baba • indirme tarihi:08.05.2024 - 01:05