FIRINDA SALÇALI HİNDİ KIZARTMASI

1 hindi (2000 gram)
8 bardak su
1/2 çorba kaşığı tuz
SALÇASI:
40 gram sadeyağı ya da margarin (2 çorba kaşığı)
40 gram margarin (2 çorba kaşığı)
150 gram soğan (2 orta)
1/2 kahve fincanı tuzsuz domates salçası
2 bardak hindi suyu

1 Bir tencereye tüyleri yolunmuş, içi temizlenmiş, tütsülenmiş, yıkanmış ve ayakları gerisine geçirilmiş, 1 hindi, 8 bardak su ile yarım çorba kaşığı da tuz koyarak tencereyi ateşe oturtmalı, suyun ısınmasıyla üstünde oluşmaya başlayan köpükleri bir delikli kepçe ile alıp attıktan sonra, tencerenin kapağını kapatmalı ve hindi pişmiş bir hale gelinceye kadar ortadan az kuvvetteki ateşte haşlamalı ve tencereyi ateşten alarak, hindinin içinde kızartacak olduğumuz tepsiye yerleştirmeli ve bir tarafa bırakmalıdır.
2 Sonra bir kuşaneye; 4 silme çorba kaşığı sadeyağı ve margarin ile çentilircesine küçük kesilmiş 2 orta baş soğan koyarak soğanlar altın sarısı bir hal alıncaya kadar kavurmalı, sararınca; bunlara hemen 2 bardak hindi suyu, tuzsuz domates salçası ile tuz da ilâve ederek, hepsini bir 5 dakika daha kaynatmalı, sonra bu domates ve soğanlı suyu bir süzgeçten geçirmelidir.
3 Sonra da, elde edilen bu domates salçalı suyu, tepsiye yerleştirmiş olduğumuz tavuğun üstüne dökerek, tepsiyi fırına sürmeli ve hindinin bir tarafı iyice kızardıktan sonra, diğer tarafını çevirmeli ve ikide bir de, tepsideki salçalı sudan olmak ve hindinin üstüne gezdirerek iyice kızartmalı ve fırından almalıdır.
4 Daha sonra, hindiyi tepsiden çıkararak, kol, göğüs, sırt ve but olmak üzere parçalara ayırmalı, düzgün bir şekilde tabağa yerleştirdikten sonra üstlerine, tepsideki son kalan salçasını dökmek ve servis yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:34391 • adı:FIRINDA SALÇALI HİNDİ KIZARTMASI • gönderen:elma şekeri • indirme tarihi:20.04.2024 - 16:33