



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

HİNDİLİ ÇULLAMA BÖREĞİ

- 1 adet hindi but
- 1 adet havuç
- 2 adet kuru soğan
- 1 sap kereviz
- 1 adet defne yaprağı
- 1 adet tane karabiber
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 su bardağı pilavlı prinç
- 2 çorba kaşığı kuru üzüm
- 6 yemek kaşığı margarin
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı yenibahar
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 4 su bardağı hindi suyu
- 3 adet yufka
- 1 çay bardağı iri kıyılmış ceviz

Hindimizi haşlamakla başlıyoruz. Derin bir tencereyi ateşe koyun, ısınsın. Havuç, 1 adet soğan ve kereviz sapını iri iri doğrayın. Tencereye 1 yemek kaşığı margarin ilave edin. Isınmış tencereye doğradığınız sebzeleri ilave edip bir kaç dakika soteleyin. Hafif karamelize olmuş sebzelere hindi parçalarını ilave edin. Ardından üstünü kaplayacak kadar bolca soğuk su ilave edin. Defne, tane karabiber ve 1 çay kaşığı tuz ekleyerek kaynamaya bırakın. İlk kaynamayı aldıktan sonra üstündeki köpüğü alıp ateşi kısın, etler kolayca kemiklerinden ayrılana kadar pişirin. Ocaktan alıp suyunu başka bir kaba süzün. Etleri ayrı bir yere alıp soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra etleri kemiklerinden ayırıp iri iri didikleyin.

İç pilav için pirinci ılık tuzlu suda yarım saat ıslatın, sonra süzün. Tencereye 2 yemek kaşığı margarini koyup orta ateşte eritin. Yemeklik ince kıyılmış 1 adet soğanı ilave edin. Soğanları yakmadan yavaş yavaş kavurun.

Soğanlar şeffaflaşp iyice pişene kadar devam edin ama sakın renklenmesin soğanlar. Ardından iyice suyu süzülmüş pirinci ilave edin, birlikte kavurmaya devam edin. Kavururken 1 çay kaşığı tuzunu ekleyin. Piringler adeta şeffaflaşp birbirine yapışmaya başlayana kadar kavurun. Baharatlarını ekleyin birlikte biraz daha kavrulsunlar. Üzümlü ve toz şekeri de ekledikten sonra sıcak 2 bardak hindi suyunu da koyun. Fokurdadıktan sonra altını çok kısip kapağını kapatın. 15. dk sonra ateşi kapatıp demlenmeye bırakın.

Etler ve iç pilav iyice soğuduktan sonra büyük boy kare borcamı yağlayın. Bir yufkayı kenarlarından sarkacak şekilde yayın. 2.yufkayı parçalayıp aralara eritilmiş margarin sürerek kat kat dizin. İlk yufkadan sonra iç pilavı eşit kalınlıkta üzerine yayın. Cevizleri serpin. Didiklenmiş hindi etlerini pilavın üzerine koyun. Kalan yufkayı da düzgün parçalar halinde aralarına sana margarin sürerek pilavın üzerine dizin. Bitince alttan sarkan yufkayı üstüne kapatın. Artan sana yağını da da en üste sürün. Keskin bir bıçak ile kare kare kesin. 200 derece ısınmış fırına verip 35-40 dk kadar yufkalar altın rengi kızarana kadar pişirin.

Fırından aldıktan sonra iki bardak hindi suyunu kepçeyle yavaş yavaş sıcak yufkaların üzerine gezdirin. Tüm suyu döktükten sonra kapatılmış ama hala sıcak fırına tepsiyi koyarak 15 dk dinlendirin. Böyle et suyu yufkalar tarafından tamamen içilecek ve servis edilebilecek kıvama gelecektir.



© lezzetler.com tarif no:112154 • adı:Hindili Çullama Böreği • gönderen:lütfiye usta • indirme tarihi:18.04.2024 - 05:39