HİNDİLİ KEŞKEK (KOCAELİ)

https://www.kulturportali.gov.tr

1,5 kilo hindi butu
1 baş sarımsak
3 adet yufka
3 adet yumurta
200 gr havuç
200 gr patates
2 su bardağı tavuk suyu
500 gr tereyağı
2 adet kuru soğan
1 adet limon
1 demet maydanoz
1/2 sıvıyağ buğday (keşkeklik)
Karabiber
Defneyaprağı
Tuz
Pul biber
Dartı sos

Önceden ıslatılmış buğdayın içine; hindi inciği, tavuk suyu katılır ve kaynayıncaya kadar pişirilir. Piştikten sonra tahta bir kaşıkla buğday ezilir. Tavada tereyağı eritilir içine Kocaeli yöresine ait dartı, tuz ve pul biber ilave edilir. Et yıkanıp dövülerek inceltilir. Üzerine tuz, karabiber ve sarımsak ilave edilir. Et rulo seklinde sicim ile bağlanır. Limon ve tuz ile ovulur. Çeşitli sebzeler ve tereyağı dilimleri yerleştirerek fırında pişirilir. Etin dışını yufka ile sarıp tekrar fırına verilir. Dartı sos ise tereyağı ilave edilerek kaynatılır ve etin servisinde üzerine dökülür. Çeşitli garnitürlerle (salatalık domates vs.) tabağın bir köşesinde keşkek bir köşesinde hindi ruloları olmak üzere sıcak servis edilir.



© lezzetler.com tarif no:117040 • adı:Hindili Keşkek (Kocaeli) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:47