İÇ PİLAVLI VE GARNİTÜRLÜ HİNDİ

Fikret Özdemir

10 Kg. Hindi
100 Gr. Ayçiçek Yağı
10 Gr. Toz Kırmızıbiber
10 Gr. Biberiye
10 Gr. Tuz
10 Gr. Karabiber
10 Gr. Limon Suyu
1 Kg. Pirinç
100 Gr. Dolmalık Fıstık
200 Gr. Soğan
100 Gr. Kuş Üzümü
20 Gr. Nane
20 Gr. Tarçın
20 Gr. Yenibahar
1.5 Lt. Tavuk Suyu
50 Gr. Tereyağı
1 Kg. Brokoli
1 Kg. Brüksel Lahanası
1 Kg. Kestane

İlk iş olarak hindimize sürmek üzere marine sosu hazırlayalım. Bunun için ayçiçek yağını, kırmızıbiberi, biberiyeyi, tuzu, karabiberi ve limon suyunu iyice birbirine karıştıralım. Bu sosu hindinin üzerine sürelim. Hindiyi genişçe bir tepsiye koyalım ve 150 derece ısıtılmış bir fırında 2 buçuk saat pişirelim.
Bu arada iç pilavı hazırlayalım. Bunun için büyük bir tencere seçelim ve içine 50 gr tereyağı koyalım. Dolmalık fıstığı tencereye alıp altın rengi olana kadar yağda kavuralım. Soğanları ince ince doğrayalım ve fıstıklara ilave edip kavurmaya devam edelim. İyice yıkayıp süzdüğümüz pirinçleri de katalım ve biraz daha kavuralım. Kuş üzümünü, 20 gr. naneyi, karabiberi, 30 gr. tuzu, tarçını ve yenibaharı ekleyelim. Son olarak tavuk suyunu katalım. Pirinçler suyu çekince altını kapatıp demlenmeye bırakalım.
Sıra geldi iç pilavlı hindimizi garnitürle zenginleştirmeye. Brüksel lahanasını ve brokoliyi yıkadıktan sonra bol suda haşlayalım. Geniş bir tava seçelim. 50 gr. Tereyağını eritelim. Haşlanmış sebzeleri tavaya alalım ve soteleyelim. İçine 30 gr. tuz ve 20 gr. karabiber ekleyerek tatlandıralım. Öte yandan kestaneleri çizerek 50 gr tereyağında kızartalım. Kabuklarını soyalım.
Hindiyi ve iç pilavı, garnitürlerle servis edelim.

© lezzetler.com tarif no:82267 • adı:İç Pilavlı ve Garnitürlü Hindi • gönderen:delikanlı • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:54