KESTANELİ HİNDİ KIZARTMASI

1 hindi (2000 gram)
10 bardak su
120 gram tereyağı ya da margarin (6 çorba kaşığı)
150 gram soğan (2 baş)
80 gram havuç (3 küçük)
1 çorba kasığı tuz
Salçası için:
4 çorba kasığı hindinin kızardığı yağ
1 çorba kaşığı patates unu
2 bardak hindi suyu
Garnitürü için:
1000 gram kestane
4 çorba kaşığı hindinin kızardığı yağ
3 ya da 4 bardak hindi suyu
Tuz

Bir tencereye tüyleri yolunmuş, içi temizlenmiş, tütsülenmiş, yıkanmış ve ayakları arkasına geçirilmiş ve tuzlanmış 1 adet hindi palazı, kabukları soyulmuş ve dörde bölünmüş 2 orta soğan, 4 diş sarımsak ve 2 küçük havuç, yedi silme çorba kaşığı sadeyağı ya da margarin koyarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve bir tarafı kızardıktan sonra, diğer tarafını çevirerek her iki tarafı da nar gibi oluncaya kadar ortadan az kuvvetteki ateşte kızarmaya bırakmalıdır. (Küçük ateşte pişmesine önemle dikkat etmelidir).
Hindinin her iki tarafı da kızarınca; tencereye azar azar olmak üzere yarımdan bir bardak arasında sıcak su katarak, hindi iyice yumuşak ve pişmiş bir hal alıncaya kadar pişirmekte devam etmeli, sonra da hindiyi tencereden alarak, soğumaması için, parçalamadan sıcakça bir yere bırakmalı ve kuşanedeki bir çorba kaşığı patates ununa 2 bardak hindi suyu, 1 kahve fincanı kızartma yağlı suyu akıtmalı, karıştırmalı ve boza kıvamında koyulaşıncaya kadar pişirerek hazırlanmış salçasını da bir tarafa bırakmalıdır.
Diğer yandan 1000 gram kestanenin üstlerini yardıktan sonra bunları bir tava içinde ateş ya da fırına sürerek kavrulmalarını sağlamalı, sonra da üst ve iç kabuklarını soyarak bir tencereye koyduktan sonra üstlerine; 3 - 4 bardak hindi suyu, 4 çorba kaşığı hindinin kızardığı yağ ile, 1-2 tatlı kaşığı da tuz katmalı ve kestaneleri yumuşak bir hal alıncaya kadar haşlanmaya bırakmalı, pişince bir delikli kepçe ile sudan çıkararak bir tarafa bırakmalıdır.
Sonra sıcak bir halde olan hindiyi, kol, göğüs ve but olarak parçalara ayırdıktan sonra bir tabağa döşemeli, yanlarına da kavrulmuş ve haşlanmış olan kestaneleri koyduktan sonra üstlerine, bir tarafa ayırmış olduğumuz salçayı sıcak bir halde dökmeli ve servis yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:34394 • adı:Kestaneli Hindi Kızartması • gönderen:elma şekeri • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:50