KESTANELİ HİNDİ

Malzemeler:
1.2 kilogram kemikli hindi eti
200 gram kestane
200 gram pirinç
5 gram kuş üzümü
5 gram dolma fıstığı
100 gram brokoli
200 gram havuç
100 gram Brüksel lahana
100 gram karnabahar
5 gram tuz
3 gram karabiber
200 gram tereyağı
50 gram sarımsak
200 gram kuru soğan
50 gram salça
50 gram un
4 adet defne yaprağı

Hazırlanışı:
Hindiyi bir tepsiye koyup hindinin altına havuç, kuru soğan, sarımsak, tuz, karabiber, defne yaprağı, koyarak fırında pişirin. Piştikten sonra kemiğinden ayıklayıp porsiyonlar halinde doğrayın. Ayrılan kemikleri salça ve un ile bir tencerede kaynatarak hindi sosunu elde edin. Porsiyonladığınız etlerin üzerine yaptığınız hindi sosunu döküp tekrar fırına koyarak kaynatın. Kaynayıp kızardıktan sonra kestane, pirinç, kuş üzümü, tereyağı ve dolma fıstığı ile hazırladığınız iç pilav ve mevsim sebzeleri ile servise hazırlayın.

© lezzetler.com tarif no:41496 • adı:Kestaneli Hindi • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:29