MANDALİNA SOSLU HİNDİ

Metin Okutan

2 adet hindi kalça (kemikli)
2 yemek kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber
Zeytinyağı
Mandalina sosu:
1 su bardağı su
1 su bardağı mandalina suyu
Yarım limonun suyu
1 adet limonun kabuğu
1 adet portakalın kabuğu
Yarım su bardağı bal
2 yemek kaşığı elma sirkesi
1 yemek kaşığı toz zencefil
2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı mısır nişastası

Hindi kalçalarının üzerine bıçakla çizikler atın. Tuz ve karabiber ile lezzetlendirin. Tereyağını bir tavada zeytinyağıyla birlikte eritip, fırçayla hindiyi yağlayın. Bu aşamada direkt fırına atabileceğiniz gibi geniş bir tavada ocak üzerinde rengini de değiştirebilirsiniz.
Hindileri bir fırın kabına alıp, üzerini sıkıca folyo ile kaplayın. Dikkat edin folyo temas etmesin. Ardından fırına atın.180 derecede 1,5 ila 3 saat üzeri kapalı şekilde pişirin. Sonrasında fırının ısısını 230 dereceye yükseltin ve 15 dakika bu kez üzeri açık şekilde pişirin.
Mandalina sosu için:
Nişasta ve 2 yemek kaşığı suyu bir kâsede karıştırın. Bunu dışındaki tüm malzemeleri bir sos tenceresine alın ve karıştırarak kaynatın. 20-25 dakika kısık ateşte kıvam alıncaya kadar pişirin. Sonrasında nişastalı suyu ekleyin, kıvam verin ve parçalayıcıda pürüzsüz hâle getirin. Fırından çıkan hindinin üzerine mandalina sosu dökerek servis edin.

© lezzetler.com tarif no:112226 • adı:Mandalina Soslu Hindi • gönderen:gri • indirme tarihi:24.04.2024 - 00:24