PATATES LOKMALI HİNDİ

1 paket Banvit Hindi Göğüs Kuşbaşı
1 adet soğan (4`e bölünmüş)
300 ml piliç suyu (kaynar)
300 ml krema
1 çorba kaşığı taze tarhun (ince kıyılmış)
125 gr un (elenmiş)
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
250 gr patates (haşlanmış, püre kıvamında ezilmiş)
175 gr tereyağı (soğutulmuş, ince kıyılmış)
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 tatlı kaşığı kuru kekik
1 tatlı kaşığı kuru mercanköşk
1 tatlı kaşığı pul kırmızıbiber
Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Et ve soğanın üzerine piliç suyunu gezdirip, hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın. Ateşi kısıp, etler yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 15-20 dak. pişirin. Eti süzün. Suyunu ayırıp, soğanı alın.
Et suyunu 1/3 oranında azalıncaya kadar, kısık ateşte ve hafifçe karıştırarak ısıtın. Kremayı akıtıp, yedirin. Tarhun serpip, karıştırarak, hafif koyulaşıncaya kadar, birkaç dak. ısıtın ve etlerin üzerine gezdirin. Tuz ve karabiber serpin. Hafifçe karıştırıp, bir fırın kabına koyun.
Un ve kabartma tozunu karıştırıp, patatesin üzerine serpin. Tereyağı, nane, kekik, mercanköşk, pul kırmızıbiber, tuz ve karabiberi ekleyip, malzemeler birbirlerine iyice karışıncaya kadar hafifçe yoğurun.
Ellerinizi hafifçe unlayın. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, yuvarlayın ve etlerin arasına yerleştirin. Önceden ısıtılmış 190°C fırında, patates lokmalarının üzerleri altın sarısı renk alıncaya kadar, yaklaşık 25-30 dak. pişirin. Sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:55702 • adı:Patates Lokmalı Hindi • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:24.04.2024 - 01:56