PİLAVLI HİNDİ BUDU

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
6 hindi budu,
füme edilmiş 12 pançeta dilimi,
6 defne yaprağı,
6 biberiye dalı,
2 baş soğan ,
1/2 kilo olgun domates,
4 çorba kaşığı zeytinyağı,
1 bardak pirinç,
1 çorba kaşığı merzengüş otu,
yeteri kadar tuz ve karabiber,
1+1/2 bardak et suyu,
1/3 bardak tereyağı.

Yapımı: Her hindi budunun kemiklerini, etlerini fazla zedeleyip dağıtmadan çıkarmalı. Kemiklerden boşalan yere birer defne yaprağı, biberiye dalı ve birer tutam merzengüş otu koyduktan sonra budu kemiksiz olarak eski durumuna benzetmeli ve bunu iki pançeta dilimiyle sarıp sarmaladıktan sonra açılmaması için beyaz bir tireyle bağlamalı.
Büyükçe bir tavaya zeytinyağını koyup kızdırmalı. Yağ kızınca butları içine atmalı ve bunların her yanını nar gibi kızartmalı. Hindi butlarını kızartırken rendelenmiş soğanı da katmalı ve bunlarla birlikte kavurmalı. Hindi butları kızarıp soğanlar da pembeleşince kabuğu soyulmuş ve çekirdekleri çıkarıldıktan sonra iri parçalara doğranmış domatesleri katmalı. Tuzlayıp biberledikten sonra kabın ağzını örterek içindekileri hafif bir ateşte 40 - 50 dakika kadar pişirmeli.
Beri yanda bir bardak pirinç, birbuçuk bardak et suyu ve 1/3 bardak tereyağıyle bir pilâv pişirmeli. Pilâv pişince bunu demlemeden pyrex bir servis tabağına almalı ve orta ısılı bir fırına sürüp 5-10 dakika kadar fırınlamalı. Pilâvı fırından çıkarınca pişmiş olacak hindi butlarını üzerlerindeki tireyi sökerek bu pilâvların üzerlerine yerleştirmeli. Tavada kalan salçayı ince delikli bir süzgeçten geçirdikten sonra kaynatmalı ve kaynar kaynar butların üstüne döküp sevis yapmalı.

© lezzetler.com tarif no:12593 • adı:PİLAVLI HİNDİ BUDU • gönderen:DARI • indirme tarihi:24.04.2024 - 02:18