PORTAKALLI LİMONLU HİNDİ

8 hindi dilimi (yaklaşık 500 g, 5 mm kalınlığında kesilip, 3 mm kalınlığında olacak biçimde dövülmüş)
1 iri portakal
1 limon
30 g (4 çorba kaşığı) un
1 1/2 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
8 çorba kaşığı tuzsuz tavuk (ya da hindi) suyu
1 çorba kaşığı arpacık soğanı (ince doğranmış)
1/4 tatlı kaşığı kekik
1/4 tatlı kaşığı adaçayı
1/4 tatlı kaşığı tozşeker
bir tutam tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
15 g (1 çorba kaşığı)tuzsuz tereyağı
2 çorba kaşığı maydahoz (iri kıyılmış)

Portakal ve limonun kabuklarını içteki beyaz bölümleri de alarak soyup, limon ve portakalı zar biçiminde doğrayarak, bir kenara bırakın. Hindi dilimlerinin kenarlarına, etin pişerken kıvrılmasını önlemek için 2,5 - 5 cm'lik aralarla 3 mm'lik yarıklar açın. Dilimleri una bulayıp, sallayarak fazla unlarını dökün. Bir tencereye zeytinyağının 1 çorba kaşığını koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca unlanmış hindi dilimlerinin 4'ünü tencereye koyup, 45 saniye sote edin. Altüst edip, 30 saniye daha sote ettikten sonra, dilimleri delikli spatulayla ısıtılmış bir servis tabağına çıkarın ve ılık kalmalarını sağlayın. Tencereye kalan zeytinyağını koyup, öbür hindi dilimlerini de aynı biçimde sote ederek, tabağa çıkarın.
Tavuk suyu ve arpacık soğanlarını tencereye koyup, ateşi açarak, bir taşım kaynatın. Kaynamaya başladıktan sonra, sık sık karıştırarak, karışımı harlı ateşte yarı yarıya çekinceye kadar pişirin. Portakal ve limon parçaları, kekik, adaçayı, tozşeker, tuz, karabiber ve tereyağını ekleyip, ara sıra karıştırarak, 5 dakika daha pişirin. Maydanozları katıp, tencereyi ateşten alarak, sosu tabaktaki ılık hindi göğüslerinin üstüne boşaltın ve servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:30838 • adı:Portakallı Limonlu Hindi • gönderen:indigo • indirme tarihi:11.05.2024 - 03:48