ANASONLU LİMONLU HİNDİ (MİKRODALGA)

500 g hindi eti (kçük doğranmış)
1/2 limonun suyu ve kabuğunun rendesi
350 g domates (kabukları soyulup çekirdekleri temizlendikten sonra ince doğranmış)
1 1/2 tatlı kaşığı tereyağı (yumuşatılmış)
1 demet maydanoz (kalın sap bölümleri alınarak, doğranmış)
1/4 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)

Küçük doğranmış hindi etini büyük bir kâseye koyup, limon suyu ve limon kabuğu rendesini ekleyerek karıştırın ve bir kenarda 45 dakika bekletin. Bu arada doğranmış domatesleri bir tencere üstüne yerleştirilmiş süzgece koyup, sularının iyice süzülmesi için bir kenarda 30 dakika bekletin.
Küçük bir tencereye tereyağını koyup, tahta kaşıkla karıştırarak krema kıvamına getirin.
30 cm çapında ateşe dayanıklı bir tabağın içine maydanozları döşeyip, üstüne bir kaşıkla hindi etlerini tek kat halinde yerleştirin. Tabağı plastik filmle örtüp (bir kenarını açık bırakın ya da bıçakla üstünü delin), % 100 ısıtılmış fırına vererek hindileri 1 dakika pişirin. Sonra tabağı olduğu yerde 1/4 oranında çevirip, 1 dakika daha pişirin. Tabağı fırından alıp, ılık kalması için üstünü açmayarak bir kenara bırakın.
Anasonlu tereyağını ateşe dayanıklı bir kaba koyup, kabı % 100 ısıtılmış fırına vererek, cızırdayana kadar (20 - 30 saniye) bekletin. Sonra hemen domatesleri ekleyip, fırında 30 saniye ısıtın ve fırından alıp, bir kenara bırakın. Hindi etlerinin üstünü açıp, tuzun yarısını serpiştirin. Kalan tuzu ve karabiberi de domatesli karışımın üstüne serpip, domatesli karışımı 4 servis tabağının birer köşesine bölüştürün. Hindi etlerini ve kalan maydanozları da tabaklara bölüştürüp, hemen servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:29684 • adı:Anasonlu Limonlu Hindi (mikrodalga) • gönderen:meyankökü • indirme tarihi:17.05.2024 - 07:05