# BALLI HİNDİ FIRIN (FRANSA)

1 hindi (yaklaşık 5,5 kg; boyun, katı ve yüreği, sos için ayrılmış)
1/2 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
2 çorba kaşığı bal
Portakallı - patatesli harç:
1 limonun kabuğu (ince şeritler halinde kesilmiş)
4 portakal (2'sinin kabuğu soyulup, ince şeritler halinde kesilmiş)
6 orta boy patates (kabukları soyulup, küp biçiminde doğranmış)
90 g (6 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı
3 iri soğan (doğranmış)
4 çorba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)
1/2 su bardağı tuzsuz tavuk (ya da hindi) suyu
bir tutam tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
1/2 tatlı kaşığı karanfil (dövülmüş)
1/2 tatlı kaşığı hardal tozu
6 kepek ekmeği dilimi (küp biçiminde doğranıp, fırında kuruyuncaya kadar pişirilmiş)
Portakal sosu:
hindinin boyun, katı ve yüreği
1 çorba kaşığı ayçiçek yağı
1 havuç (doğranmış)
1 kereviz sapı (iri doğranmış)
2 orta boy soğan (iri doğranmış)
1 diş sarımsak (iri kıyılmış)
1 defne yaprağı
1/2 tatlı kaşığı kekik
hindinin fırında pişme suyu
1 portakal (kabuğu rendelenip, suyu sıkılmış)
1 çorba kaşığı sirke
2 çorba kaşığı mısır nişastası
1/2 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)

Harcı hazırlamak için limon ve portakal kabuklarını 25 cl. (1 su bardağı) kaynar suda 1 dakika haşlayıp, bir süzgeçte süzerek, bir kenara bırakın. Keskin bir bıçakla 2 portakalın kabuğunu soyup, 4 portakalı da dilimlere ayırdıktan sonra, her dilimi ortadan 2'ye keserek bir kenara bırakın.
Büyük bir tencerede 2 litre (8 su bardağı) su kaynatıp, kaynayınca patates parçalarını koyarak, 3 dakika haşlayın. Sonra bir süzgeçte süzüp, bir kenara bırakın.
Bir tencereye tereyağının 60 g'ını (4 çorba kaşığı) koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, tereyağını eritin. Eriyince soğanları koyup, ara sıra karıştırarak, saydamlaşıncaya kadar (yaklaşık 10 dakika) pişirin. Haşlanmış limon ve portakal kabukları, portakal parçaları, haşlanmış patatesler, limon suyu, tavuk (ya da hindi) suyu, tuz ve karabiberi ekleyip, patatesler iyice yumuşayıncaya kadar (8-10 dakika) pişirin. Tencereyi ateşten alıp, karanfiller, hardal tozu, kalan tereyağı ve ekmek parçalarını ekleyerek, iyice karıştırdıktan sonra, bir kenarda soğumaya bırakın.
Hindi suyu hazırlamak için hindi boynunu küçük parçalar halinde kesin. Ayçiçek yağını bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca hindi boynu parçaları, katısı ve yüreği, havuç parçalan, kereviz parçaları, soğanlar ve sarımsakları koyup, sık sık karıştırarak, yaklaşık 5 dakika pişirin. Defne yaprağı, kekik ve 75 cl (3 su bardağı) su ekleyip, ateşi kısarak, karışımı 1 saat pişirin (arada, yüzeyde biriken köpük ve posaları kaşıkla alıp, atın). Tencereyi ateşten alıp, hindi suyunu bir süzgeçten bir kâseye süzerek (süzgeçte kalan katı parçaları bir kaşığın tersiyle bastırarak, bütün sularını süzdürün), bir kenara bırakın.
Önce fırınınızı 180°C ısıtın. Hindinin içini ve dışını soğuk su altında çalkalayıp, suyunu bir süzgeç üstünde iyice süzdürerek, kâğıt mutfak havlusuyla kurulayın. Tuzu ve karabiberi, hindinin göğüs boşluğuna ve üstüne sürün. Tencerede soğuyan harcı hindinin içine gevşekçe doldurup, butlarının uçlarını bir sicimle sıkıca bağlayın; kanatlarını da altına kıvırın. Sonra, ateşe dayanıklı bir seramik kap içine oturtulmuş tel ızgara üstüne koyup, kaba 25 cl (1 su bardağı) su boşaltın.
Seramik kaptan 45 cm daha geniş bir alüminyum folyoyu parlak bölümü alta gelecek biçimde hindinin üstüne yayıp, kenarlarını kabın iç çeperine tutturun. Kabı fırına verip, hindiyi 2,5 saat pişirin.
Kabı fırından alıp, üstündeki alüminyum folyoyu atın. Hindinin her yanına mutfak fırçasıyla balı sürüp, fırının sıcaklığını 170 °C düşürdükten sonra, kabı yeniden fırına verin ve üstü açık olarak 1 saat daha pişirin. Kabı

fırından alıp, hindiyi bir kenarda 20 dakika soğumaya bıraktıktan sonra (kaptaki pişme suyunu saklayın), içindeki harcı kaşıkla bir kâseye aktarın ve üstünü alüminyum folyoyla örterek, sıcak kalmasını sağlayın. Kâsedeki hindi suyu, seramik kaptaki pişme suyu, portakal kabuğu rendesi, portakal suyu ve sirkeyi bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, karışımı bir taşım kaynatın. Kaynayınca mısır nişastasını ekleyip, yeniden bir taşım kaynatın. Kaynayınca ateşi kısıp, 5 dakika pişirdikten sonra, tuz ve karabiberi serperek, tencereyi ateşten alın ve sosu bir kaseye aktarın. Hindinin çevresini haşlanmış limon, portakal kabuklarıyla süsleyip yanında harcı ve sosuyla servis yapın.

---

© lezzetler.com tarif no:30853 • adı:Ballı Hindi Fırın (Fransa) • gönderen:indigo • indirme tarihi:28.04.2024 - 16:55