FIRINDA HİNDİ KIZARMASI

1 palaz hindi (2000 gram)
1 bardak su
120 gram sadeyağı ya da margarin (6 çorba kaşığı)
50 gram havuç (1 büyükçe)
150 gram soğan (2 orta boy)
3 diş sarımsak
Tuz

Bir tencereye; tüyleri yolunmuş, içi temizlenmiş, tütsülenmiş, yıkanmış tuzlanmış, ayakları arkalarına geçirilmiş 1 hindi palazı 6 silme çorba kaşığı sadeyağı ya da margarin, dörde bölünmüş 2 orta baş soğan, üstleri kazınmış, yine dörde bölünmüş 2 küçükçe havuç, 3 diş sarımsak ile 1 bardak da su koyarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve ateşe oturtmalıdır.
Su kaynar bir hal alınca, tencereyi kapağiyle olduğu gibi ateşten alarak, kızgınca fırına sürmeli ve bir süre sonra tencerede diğer tarafını çevirerek hindi yumuşakça bir hal alıncaya kadar böylece pişmeye bırakmalıdır.
Hindi yumuşak bir hal alınca; tencerenin kapağını açarak ikide bir kaşıkla tenceredeki yağlı sudan almalı ve hindinin üstüne dökerek hindinin her bir tarafı nar gibi pembe bir renk alıncaya kadar fırında kızartmalıdır.
(Hindinin ancak bir tarafı pembeleştikten sonra, diğer taraflarını çevirerek her tarafını kızartmalıdır).
Hindinin her bir tarafı kızarınca; tencereden alarak, göğüs, kol ve but kısımlarını parçalara ayırarak tabağa döşemeli, tencerede kalan, soğan havuç ve yağlı suyu da bir süzgeçten püre halinde geçirdikten sonra bir salçalık içinde ya da hindinin üzerine dökerek servis yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:34390 • adı:Fırında Hindi Kızarması • gönderen:elma şekeri • indirme tarihi:02.05.2024 - 05:55