FISTIKLI ÜZÜMLÜ HİNDİ

8 hindi dilimi (yaklaşık 500 g, 5 mm kalınlığında kesilip, 3 mm kalınlığında olacak biçimde dövülmüş)
3 yumurtanın akı
12 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
3 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
2-3 çorba kaşığı arpacık soğanı (ince doğranmış)
8 cl. sirke
10 tane karabiber
3 defne yaprağı
3 çorba kaşığı kuşüzümü
8 cl. ayçiçek yağı
4 ekmek dilimi (kabukları alınıp, ıslatılarak ufalandıktan sonra, kurutulmuş)
1 demet maydanoz (ince kıyılmış)
2 diş sarımsak (ince kıyılmış)
1/2 portakalın kabuğu (rendelenmiş ya da ince şeritler halinde kesilmiş)
3 çorba kaşığı dolmalık fıstık (tavada 1 dakika sarartılmış)

Pek derin olmayan bir kapta yumurta akları, tuz ve karabiberi çırpıp, hindi dilimlerinin her iki yanlarını da karışıma iyice bulayın.
Küçük bir tencereye zeytinyağını koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca arpacık soğanlarını koyup, saydamlaşıncaya kadar (yaklaşık 5 dakika) sote edin. Sirke, 17,5 el (3/4 su bardağı) su, tane karabiberler ve defne yapraklarını ekleyip, 20dakika pişirin. Kuşü-zümlerini katıp, ateşi kısarak, karışımı suyunu yarı yarıya çekinceye kadar (yaklaşık 10 dakika) pişirin.
Bu arada çiçekyağını kalın dipli bir tavaya koyup, yağı ısıtın. Ufalanmış ekmekiçlerini bir tabağa serpip, hindi dilimlerinin her iki yanlarını ekmekiçine buladıktan sonra tavaya koyarak, her iki yüzlerini altın sarısı bir renk alıncaya kadar (2'şer dakika) kızartın. Tavayı ateşten alıp, hindi dilimlerini ısıtılmış bir servis tabağına çıkararak, üstlerini alüminyum folyoyla örtün.
Maydanozlar, sarımsaklar ve portakal kabuğu rendesini (ya da şeritlerini) bir kâsede karıştırın. Tencereyi ateşten alıp, sosu bir tel süzgeçten süzerek (süzgeçte kalan kuşüzümlerini atmayın), tabaktaki hindi dilimlerinin üstüne boşaltın. Üstüne süzgeçte kalan kuşüzümlerini, kâsedeki maydanozlu karışımı ve dolmalık fıstıkları serpip, servis yapın.

ML® Fıstıklı Tavuk için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:30841 • adı:Fıstıklı Üzümlü Hindi • gönderen:indigo • indirme tarihi:12.05.2024 - 17:02