HİNDİ DÜRÜMÜ

350 g haşlanmış hindi eti (kıyılmış)
2-5 sivribiber (sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra ince doğranmış)
1 iri soğan (iri doğranmış)
1 iri domates (kabuğu soyulup, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra, iri doğranmış)
2 diş sarımsak (iri kıyılmış)
2 çorba kaşığı kişniş (ya da maydanoz; kıyılmış)
.4,çorba kaşığı tuzsuz tavuk (ya da hindi) suyu
2 çorba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)
bir tutam tozşeker
350 g yeşil domates (2 dakika kaynar suda haşlandıktan sonra, her biri 4'e bölünmüş; isteğe bağlı)
100 g çedar peyniri rendesi
1/2 tatlı kaşığı kimyon
1/4 tatlı kaşığı kekik
bir tutam tuz
8 küçük yufka
1/2 su bardağı krema
1/2 su bardağı yoğurt (terdhen yarım yağlı)

Önce fırınınızı 180 °C ısıtın.. Sivribiberlerin 2/3'ünü blendır kabına koyup, soğanlar, domatesler, sarımsaklar, kişniş (ya da maydanoz), tavuk (ya da hindi) suyu, limon suyu ve tozşekeri katın. Sonra blendırı kısa aralıklarla çalıştırarak, kaba püre kıvamı alıncaya kadar (toplam 8 saniye kadar) karıştırın. Yeşil domatesleri (isteğe bağlı) katıp, kabaca doğranıncaya kadar (yaklaşık 5 saniye) karıştırın. Sosu bir tencereye aktarıp, tencereyi orta ateşe oturtarak, sosu 10 dakika pişirin.
Tencereyi ateşten alıp, bir kenara bırakın. Harcı hazırlamak için, bir salata kâsesinde hindi eti parçaları, çedar peynirinin yaklaşık 60 g'ı, kalan sivribiberler, kimyon, kekik, tuz ve sosun yarısını karıştırıp, bir kenara bırakın. Bir tavayı kısık ateşe oturtup, ısıttıktan sonra, yufkalardan birini tavaya koyarak, her iki yüzünü 10'ar saniye ısıtın. Tavayı ateşten alıp, yufkayı tenceredeki sosun içinde altüst ettikten sonra, birtabağa serin. Ortasına hindili harçtan 5 çorba kaşığı koyup, yufkayı harcın üstüne yuvarlayarak dürüm haline getirin. Dürümü katlama yeri alta gelecek biçimde, hafifçe yağlanmış bir fırın tepsisine yerleştirin. Kalan yufkalarla öbür dürümleri de aynı biçimde hazırlayıp, tepsiye yerleştirin.
Kalan sıcak sosu dürümlerin üstlerine döküp, kalan çedar peynirini serpiştirin ve tepsiyi fırına vererek, dürümleri 20 dakika pişirin. Bu arada krema ve yoğurdu bir kâsede iyice karıştırın. Tepsiyi fırından alıp, yoğurt - krema karışımını kaşıkla dürümlerin üstüne aktararak, servis yapın.

SERVİS öNERİSİ: Yanında hindiba salatasıyla.

© lezzetler.com tarif no:39907 • adı:Hindi Dürümü • gönderen:fatmaeryaman • indirme tarihi:05.05.2024 - 22:07