HİNDİ KANADI DOLMASI

1 küçük kuru soğan
1 dilim elma
1 çorba kaşığı tepeleme yağ
250 gram dana eti
100 gram dana ciğeri
1/2 tatlı kaşığı tuz
Az karabiber
Az kekik
1/2 defne yaprağı
100 gram rendeden geçirilmiş beyaz ekmek içi
1 çorba kaşığı tepeleme yağ
1/2 tatlı kaşığı un
1/2 tatlı kaşığı tuz
3 su bardağı su
12 adet hindi kanadı (göğüsten sonraki ilk bölüm)
15 adet arpacık soğanı
1 adet orta boy havuç

1) Soğan ve elmayı soyup ince dilimleyiniz. Bir tavaya yağı koyup kızdırınız. Danayı, ciğeri, elmayı ve soğanı ilâve edip, 2 dakika kavurup bir tepsiye boşaltınız.
2) Üzerine tuz, karabiber, kekiği serpiniz, defneyi ilâve edip ince kıyma makinesinden çekiniz, içine ekmek içi ve yumurta sarısını ilâve edip karıştırınız ve bir kenara ayırınız.
3) Kanatların derisini yırtmadan bıçağın ucuyla kemiklerin etrafını açıp elinizle iterek kemikleri tamamen çıkarınız ve sıkma torbası ile kanatların içine hazırladığınız harcı doldurunuz.
4) Kanadın iki ağzını hafifçe ince bir sicimle dikiniz.
5) Dibi düz bir tencereye yağı koyup kızdırınız, kanatları ilâve ediniz. 2'şer dakika altüst kızartınız.
6) Ununu ilâve ederek karıştırıp, tuzunu, suyunu, soğan ve havucunu ilâve edip ağır ateşte 45 dakika pişiriniz.
7) Bezelyesini serperek kanatlardaki sicimleri alıp, servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:83074 • adı:HİNDİ KANADI DOLMASI • gönderen:im • indirme tarihi:27.04.2024 - 12:06